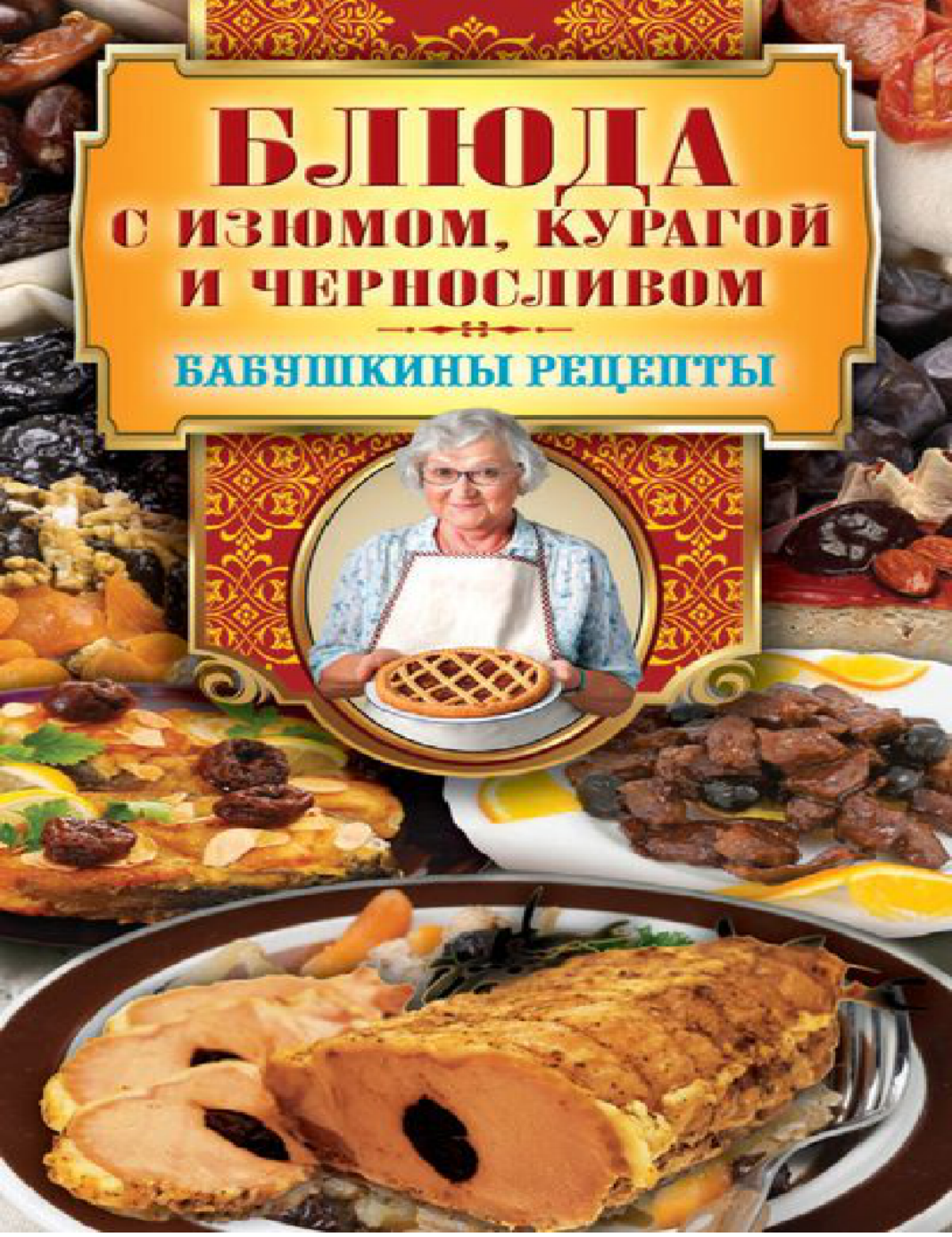
БЛЮДА С ИЗЮМОМ, КУРАГОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Любой врач, даже если он в свободное от работы время не сочиняет стихи, скажет вам: «У болезни два врага — чернослив и курага». Добавим: конечно, есть и третий враг — изюм. Эта уникальная троица противостоит множеству недугов, полезна для сохранения здоровья, красоты и продления молодости.

Все замечательные целебные свойства сухофруктов сохраняются в кулинарных шедеврах, созданных с их участием. Мы подобрали рецепты вкуснейших салатов и закусок, разнообразнейших супов, горячих и сладких кушаний. Любовно и заботливо сделанные, они представляют собой сердечное лакомство вдвойне: питание для сердца и сосудов и блюда, приготовленные от всего сердца.

- Гера Марксовна Треер
  - Сердечное лакомство
  - Закуски и салаты
    - С мясом и мясными продуктами
      - Слоеный салат с ветчиной, черносливом, картофелем, морковью, белой фасолью, паприкой и майонезом
      - Горячие бутерброды с мясным паштетом, черносливом и сливочным маслом
      - Запеченный бекон с черносливом, курагой, сладким желтым перцем, листьями салата и плавленым сыром
      - Салат с мясными продуктами, крабовыми палочками, курагой, черносливом, орехами-ассорти, сыром, кукурузой, белым луком, майонезом и зеленью
      - Запеченный бекон с черносливом
      - Заливное из кролика с черносливом, белым вином, луком, морковью и букетиком гарни
      - Слоеный салат с говядиной, обжаренной курагой, изюмом, грибами, яйцами и майонезом
      - Запеченная мясная закуска с черносливом и сыром
      - Запеченный рулет из свинины и курятины с черносливом, курагой, имбирем и соевым соусом

- Слоеный салат с мясом, черносливом, сыром, яблоками, лимоном, огурцами, помидорами, майонезом и грецкими орехами
- Салат с говядиной, черносливом, жареными грибами, луком, грецкими орехами, чесноком и майонезом
- Слоеный салат с балыком, черносливом, пекинской капустой, огурцами, помидорами, апельсинами, оливками, укропом, зеленым луком и майонезом
- Запеченные рулетики из свинины с курагой, грецкими орехами, лимоном, чесноком и майонезом
- Говяжий язык с черносливом, жареными грибами, грецкими орехами, зеленью, сметаной и майонезом
- Телячий язык с изюмом, корицей, гвоздикой и лавровым листом
- Рулетики из бекона с черносливом и шалфеем
- Заливное из говяжьего языка под орехово-изюмным соусом
- Студень из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой
- Салат из говяжьей печени с курагой, сыром, чесноком, луком, морковью и майонезом

- С птицей
  - Куриное филе с черносливом, курагой, огурцами, яйцами, майонезом, сметаной, петрушкой и грецкими орехами
  - Слоеный салат с куриным филе, черносливом, луком, яйцами, сыром и майонезом
  - Слоеный салат с куриным филе, курагой, черносливом, яйцами, свеклой и майонезом
  - Шарики из куриной печени с черносливом, салом, морковью, луком, сливочным маслом и кокосовой стружкой
  - Салат с куриной грудкой, курагой, изюмом, сыром, яйцами, луком, грецкими

орехами и майонезом

- Слоеный салат с индейкой, черносливом, изюмом, картофелем, свеклой, грецкими орехами, чесноком, яйцами и майонезом
- Салат с копченой куриной грудкой, черносливом, морковью по-корейски, сыром, оливковым маслом, укропом и петрушкой
- Слоеный салат с куриным филе, черносливом, курагой, маринованными огурцами, морковью и яйцами под сметанным соусом с чесноком
- Слоеный салат с копчеными окорочками, черносливом, изюмом, зеленым луком, белой фасолью, шампиньонами, яблоками и майонезом
- Запеченный рулет из куриного филе с черносливом, фисташками, петрушкой и майонезом
- Слоеный салат с куриным филе, черносливом, солеными огурцами, жареными грибами, яйцами, картофелем и майонезом
- Салат с куриной грудкой, курагой, яйцами, жареным луком, маринованными огурцами и майонезом
- Салат с индейкой, черносливом, грейпфрутами, кедровыми орешками, соевым соусом и майонезом
- Салат с куриным филе, черносливом, куркумой, грецкими орехами, шампиньонами, маринованным луком и майонезом
- Салат с вареной курицей, черносливом, зеленым горошком, яблоками, огурцами, аджикой и майонезом
- Печеночный паштет с куриным филе, черносливом, морковью, коньяком, грецкими орехами, сливками, гранатовым и лимонным соком
- Запеченные рулетики из куриной грудки с курагой, черносливом, горчицей, перцем и майонезом
- Салат из куриного филе с черносливом,

фисташками, грейпфрутом, оливками, петрушкой и горчицей

- С рыбой и морепродуктами
  - Заливное из карпа с изюмом, медом, корнем петрушки, морковью, луком, яйцами и лимоном
  - Салат из сардин с изюмом, спагетти и фенхелем под соусом
  - Салат из мидий с черносливом и майонезом
  - Слоеный салат из консервированных кальмаров с черносливом, кабачками, грецкими орехами, луком, сыром, яйцами и майонезом
  - Слоеный салат из семги с черносливом, маринованными огурцами, картофелем, оливками, луком, яйцами, морковью и чесноком
  - Слоеный салат из вареной рыбы с черносливом, жареными грибами, кукурузой, сыром, маринованными огурцами и майонезом
  - Закусочный торт из рыбного филе с черносливом, морковью, луком, укропом, молоком, яйцами и желатином
  - Слоеный салат из кальмаров с черносливом, плавленым сыром, бананами, грецкими орехами, яйцами, луком и майонезом
  - Слоеный салат из консервированной горбуши с черносливом, яблоками, грецкими орехам, луком, яйцами, зеленью, майонезом и сыром
  - Слоеный салат из крабовых палочек с фаршированным грецкими орехами черносливом, яйцами, сыром, майонезом и сливочным маслом
  - Закуска из фаршированного креветками чернослива с майонезом
- С овощами
  - Капуста с черносливом, морковью, свеклой, лимоном и медом
  - Свекольный салат с черносливом, медом, жареным луком, орехами и кориандром

- Аджика из ревеня с изюмом, горчицей, луком и карри
- Свекольный салат с курагой, грушами, апельсинным соком, оливковым маслом и горчицей
- Морковно-свекольный салат с курагой, черносливом, кукурузным маслом и лимонным соком
- Свекольный салат с черносливом, курагой, грецкими орехами и майонезом
- Салат из краснокочанной капусты с курагой, черносливом, изюмом, чесноком и майонезом
- Салат из краснокочанной капусты с черносливом, изюмом, грушами, мандаринами, киви, лимонным соком и оливковым маслом
- Капустный салат с курагой, черносливом, морковью, лимонным соком и оливковым маслом
- Свекольный салат с редькой, черносливом и оливковым маслом
- Помидорный салат с курагой, изюмом, огурцами, фисташками, грецкими орехами, петрушкой и растительным маслом
- Свекольный салат с черносливом, курагой, изюмом, оливковым маслом и грецкими орехами
- Салат из квашеной капусты с морковью, яблоками и черносливом
- Свекольный салат с курагой, черносливом, изюмом, сельдереем, грецкими орехами и зеленью под соусом из горчицы, апельсинного сока и чеснока
- Свекольный салат с изюмом, грецкими орехами или арахисом, яблоками и сметаной
- Капустно-морковный салат с черносливом и грецкими орехами
- Слоеный салат с курагой, черносливом, изюмом, картофелем, морковью, свеклой, сыром, виноградом, вялеными яблоками, гранатами, орехами и майонезом

- Салат из редьки, чернослива, баклажанов и петрушки с заправкой из чеснока, винного уксуса и перца
- Заливное из сладкого перца, баклажанов и цукини с изюмом, луком, томатным пюре и заправкой из виноградного уксуса
- Маринованная капуста с черносливом, медом, свеклой, морковью, лимонами и жгучим красным перцем
- Салат из цветной капусты с черносливом, баклажанами, луком, зеленым горошком, зеленью, оливковым маслом с заправкой из майонеза, сметаны и перца-ассорти
- Свекольный рулет с курагой, черносливом, голубым сыром, пармезаном, орехами и сливочным сыром
- Капустный салат с мандаринами, курагой, изюмом, морковью, кунжутом и майонезом
- Свекольный салат с черносливом, изюмом, бананами, яблоками, чесноком, грецкими орехами, укропом и майонезом
- Слоеный салат с черносливом, изюмом, картофелем, свеклой, сыром, яйцами, гранатом и майонезом
- Морковный салат с изюмом, черносливом, апельсинами, сельдереем, орехами, зеленью и чесноком
- Тыквенный салат с курагой, изюмом, яблоками, кедровыми орешками, медом, оливковым маслом и лимонным соком
- Сельдерейный салат с курагой, блинчиками, картофелем, луком, яблоками, сыром фета, укропом, чесноком и майонезом
- Салат из маринованных баклажанов с курагой, инжиром, изюмом, яблоками и луком под лимонным соусом

- С фруктами и сыром
  - Салат с черносливом, курагой, изюмом, вяленой вишней, инжиром, грецкими орехами, сметаной и сахаром
  - Сырный салат с черносливом, чесноком, яйцами, грецкими орехами, гранатом, зеленым луком и майонезом

- Салат из овсяных хлопьев с курагой, изюмом, черносливом, орехами, молоком и медом
- Черешневый салат с изюмом, макаронами, яблоками, апельсинами и йогуртом
- Яблочный салат с курагой, черносливом, лимоном, белым вином, взбитыми сливками, орехами, сахарной пудрой и имбирем
- Яблочный салат с черносливом, курагой, сметаной и сахаром
- Салат-коктейль из чернослива, изюма, мандаринов, апельсинов, яблок и грецких орехов под сметанным соусом
- Салат из груш с черносливом, яблоками, сыром, сиропом и майонезом
- Рокфор с курагой, фундуком, фисташками, инжиром, лимонным соком и медом
- Бутерброды с изюмом, козьим сыром, жареным луком, оливковым маслом и чесноком
- Слоеный салат с черносливом, яйцами, сыром, яблоками и грецкими орехами
- Закуска из фаршированного сыром и грецкими орехами чернослива с красным десертным вином
- Слоеный морковно-яблочный салат с курагой, черносливом, сыром, орехами и сметаной
- Рисовый салат с изюмом, курагой, зеленым горошком, миндалем и оливковым маслом
- Ананасно-яблочный салат с курагой, изюмом, бананами, йогуртом, грецкими орехами, апельсинами и мандаринами
- Инжирный салат с черносливом, миндалем, апельсинной цедрой, ацидофильным молоком и сахаром
- Закуска из чернослива, сыра, сладкого перца и крекеров с горчицей, сметаной, укропом и листьями салата

- Супы
  - С мясными продуктами
    - Суп из говяжьей вырезки с черносливом, грибами, рисом, петрушкой, чесноком,

соусом ткемали, жгучим перцем и хмели-сунели
- Говяжий суп с курагой, грибами, пшеном, картофелем, морковью, луком, лавровым листом и петрушкой
- Мясной борщ с черносливом, фасолью, чесноком, сладким перцем, помидорами и аджикой
- Куриный суп с черносливом, рисом, зеленым луком и лавровым листом
- Говяжий суп с курагой, картофелем, зеленью, луком и томатной пастой
- Говяжий суп с курагой, макаронами, картофелем, морковью, укропом, томатной пастой и луком
- Борщ с куриными желудками, крыльями и шейками, курагой, шампиньонами, чесноком и зеленью
- Мясной суп с черносливом, рисом, луком, чесноком, томатной пастой, хмели-сунели и аджикой
- Мясной суп с курагой, топленым маслом, луком, картофелем и томатной пастой
- Щи с черносливом, грибами, ветчиной, петрушкой и лавровым листом

- С грибами
  - Постный борщ с петрушкой, томатной пастой, лавровым листом и гвоздикой по-словацки
  - Грибной суп с черносливом, изюмом, картофелем и луком
  - Грибной суп с черносливом, изюмом, картофелем, луком, лимоном и зеленью
  - Борщ с сушеными белыми грибами, черносливом, томатной пастой, корнем петрушки и зеленью
  - Грибной суп с черносливом, свеклой, корнем сельдерея, морковью, помидорами, капустой и луком
- С овощами, орехами и фруктами
  - Холодный суп с курагой, изюмом и рисом
  - Сладкий суп из чернослива и сушеных яблок с корицей, вином, лимоном и клюквенным морсом

- Яблочный суп с черносливом, изюмом, сухарями и гренками
- Морковный суп с курагой, картофелем, луком, корнем петрушки, карри, сметаной и куркумой по-английски
- Суп из чернослива с грецкими орехами, медом и лимонным соком
- Суп из чернослива с серыми гренками и обжаренными грецкими орехами
- Суп из брокколи с курагой, сладким перцем, морковью, луком, медом и сыром
- Яблочный суп с изюмом, желтками, корицей и лимонной цедрой

- С крупами, макаронами, чечевицей и горохом
  - Пшенный суп с черносливом, петрушкой, пряностями и укропом
  - Овсяный суп-пюре с черносливом, луком, морковью и сливочным маслом
  - Суп из овсяных хлопьев с черносливом, сахаром и сливочным маслом
  - Гороховый суп с черносливом, изюмом, курагой и сахаром
  - Чечевичный суп с курагой, помидорами, чесноком, луком, томатной пастой и тимьяном по-армянски
  - Чечевичный суп-пюре с курагой, картофелем, лимонным соком, тмином, петрушкой, тертым сыром, сухариками и кориандром по-армянски
  - Макаронный суп с сухофруктами, апельсинной цедрой, сметаной и корицей по-итальянски
- С молочными и кисломолочными продуктами
  - Творожный суп с черносливом, сгущенным молоком, консервированными ананасами, сливками, медом, ванилью, корицей и яблоками
  - Кефирный суп с черносливом, яблоками, творогом и ванилью
  - Кефирный суп с изюмом, морковью и медом
  - Суп из пахты с черносливом, изюмом, медом, сырой свеклой и мятой
  - Молочный суп с изюмом, морковью и

- медом
    - Молочный суп с изюмом, черносливом, творогом, медом, морковью и корицей
- Блюда с мясом, птицей и рыбой
    - С говядиной
        - Говядина с курагой, зеленой чечевицей, морковью, луком, корицей и красным перцем
        - Жаркое из говядины с изюмом, курагой, грецкими орехами, сметаной, зирой, куркумой, имбирем и мятой
        - Говядина с черносливом, морковью, луком, вином и корицей по-гречески
        - Говядина с изюмом, копченостями, макаронными изделиями, помидорами, сыром и чесноком по-итальянски
        - Запеченная телятина с черносливом, свеклой, клюквой, сыром, майонезом, чесноком и петрушкой
        - Говядина в кисло-сладком соусе с изюмом, пряниками, медом, луком, лимонной кислотой и белыми сухарями
        - Говядина с черносливом, грибами, луком и томатной пастой
        - Говядина в горшочках с черносливом, картофелем, луком, морковью, репой, укропом, петрушкой, гранатовым соусом и чесноком
        - Говядина с черносливом, луком, морковью, красным вином, кориандром, корицей, гвоздикой и мятой по-гречески
        - Рагу с говядиной, черносливом, крепким кофе, морковью, луком, сметаной, укропом и петрушкой
        - Говяжья вырезка с черносливом, сырокопченым беконом, помидорами, картофелем и грецкими орехами
        - Говяжья вырезка с черносливом, корицей, гранатовым сиропом и луком
        - Говяжий язык в кисло-сладком соусе из чернослива и изюма
        - Тушеная говядина с черносливом, луком, томатной пастой, гвоздикой и корицей по-украински

- Плов с говядиной, курагой, изюмом, луком, укропом, петрушкой и лавровым листом

- Со свининой
  - Свинина с черносливом, копченым шпиком, ананасами, яблоками, луком, чесноком и белым сухим вином
  - Фаршированные свиные стейки с курагой, черносливом, домашней колбасой, кедровыми орешками, чесноком, коньяком и розмарином
  - Запеканка из свиного фарша с черносливом, изюмом, луком и арахисом
  - Запеченная свинина с черносливом, курагой, изюмом, пивом, корицей, имбирем, тимьяном и дижонской горчицей
  - Запеченное рагу со свининой, черносливом, сладким перцем, помидорами, луком, чесноком, укропом и петрушкой
  - Плов со свининой, сал ом, изюмом, курагой, грецкими орехами, зирой, чесноком и луком
  - Жаркое из копченого окорока с изюмом, морковью и мускатным орехом
  - Свинина с черносливом, курагой, чесноком и приправами по-болгарски
  - Маринованная свинина под соусом из кураги, чернослива, чеснока и сметаны
  - Рулет из свинины с курятиной, курагой, черносливом, петрушкой, чесноком, укропом и пивом
  - Запеченная в тесте свинина с черносливом, курагой, изюмом, грибами, луком, гранатовым соком, карри и кунжутом
  - Свинина с курагой, черносливом, сыром, коньяком, имбирем, горчицей и мускатным орехом
  - Свиной рулет с курагой, творожным сыром, морковью, луком, яблоками и медом
  - Свинина с курагой, апельсинным джемом, лимонной цедрой, коньяком, чесноком, гвоздикой и мускатным орехом

- Рулетики из свинины с курагой, грейпфрутом, помидорами, чесноком, кунжутом и зирой
- С бараниной
  - Баранина с черносливом, изюмом, луком, апельсинным соком, имбирем и корицей
  - Плов с бараниной, курагой, яйцами и сливочным маслом
  - Бараний окорок с курагой, чесноком, майораном и оливковым маслом
  - Баранина в чайном соусе с черносливом и корицей
  - Рагу из бараньей грудинки с черносливом, луком, красным перцем, корицей и шафраном по-алжирски
  - Стейки из баранины в вине с черносливом и тимьяном
  - Баранина в горшочках с черносливом, луком, корицей, томатной пастой и гвоздикой
  - Баранина в горшочках с изюмом, картофелем, яблоками, луком, томатной пастой и портвейном
  - Соус из чернослива с красным сухим вином, чесночной приправой и сушеной зеленью
- С мясом-ассорти и мясными продуктами
  - Мясо с черносливом, копченой грудинкой, красным вином, свежей и квашеной капустой, грибами, луком и специями
  - Печень с изюмом, рисом, луком, жженым сахаром, зеленью и салом по-фински
  - Мясная запеканка с черносливом, луком, красным вином, медом и корицей по-гречески
  - Тушеное мясо с черносливом, медом, луком и томатной пастой
  - Мясо с изюмом, курагой, картофелем, баклажанами, сладким перцем, помидорами, чесноком и базиликом
  - Мясной плов с курагой, изюмом кишмиш, рисом басмати, каштанами, лавашем, луком и сливочным маслом
  - Вырезка с черносливом, курагой,

майонезом и горчицей
- Говядина, свинина и куриное филе с черносливом, луком, майонезом, картофелем и сыром
- Маринованный кролик с черносливом и черносмородинным джемом
- Котлетки с черносливом, капустой, морковью, луком и овсяными хлопьями под соусом из майонеза, чеснока и томатной пасты

- С гусем, уткой, индейкой и курицей
  - Запеченный гусь с черносливом, яблоками, медом, пивом, майонезом и уксусом
  - Утка с черносливом, курагой, яблоками и тимьяном под соусом из красного вина
  - Запеченная утка с черносливом, майонезом, кориандром, лавровым листом, чесноком и перцем-ассорти
  - Рагу с черносливом, курагой, картофелем, морковью, квашеной капустой, зеленым луком и чесноком
  - Плов с уткой, черносливом, морковью, луком и топленым салом по-азербайджански
  - Индейка с изюмом, рисом, морковью, луком, яйцами, имбирем, лавровым листом, корнем петрушки и сельдерея
  - Плов с курицей, сухофруктами, луком, зирой, барбарисом, яйцами и топленым маслом
  - Филе куриной грудки с изюмом, черносливом, томатной пастой, гранатовым соком, зеленью и шафраном
  - Рагу из мяса птицы с курагой, луком и сушеными яблоками
  - Куриные окорочка с изюмом и пивом
  - Куриный плов с изюмом, вермишелью, картофелем, морковью, зеленым горошком, миндалем и корицей по-иракски
  - Куриная грудка с черносливом, макаронами, морковью и лимоном
  - Запеченная курица с потрохами, изюмом, сладким перцем, помидорами, морковью,

маслинами и сахаром
- С рыбой
  - Карп под медовым соусом с изюмом, красным вином, имбирем, темным пивом, сельдереем и лимонным соком по-польски
  - Тушеная форель с рисом, изюмом, белым вином, имбирем и петрушкой
  - Запеченный в слоеном тесте сазан с курагой, черносливом, изюмом кишмиш, картофелем и морковью
  - Запеченная скумбрия с черносливом, картофелем, луком, петрушкой и сыром под сметанным соусом
- Блюда с овощами, фруктами, творогом, крупами и тестом
  - С овощами и фруктами
    - Кабачки с курагой, рисом, белым перцем, укропом, петрушкой, мясным бульоном и сметаной
    - Запеченные кабачки с черносливом, ветчиной, рисом, сыром, майонезом, петрушкой и кинзой
    - Яблочная запеканка с изюмом, домашним сыром, лапшой и грецкими орехами
    - Яблочный пирог из лаваша с курагой, манной крупой, корицей и ванилью
    - Запеченная репа с изюмом, яйцами, сливочным маслом и сливками
    - Запеченная тыква с рисом, изюмом, яблоками, корицей, сахаром и сливочным маслом
    - Тушеная морковь с черносливом, изюмом, сливочным маслом, медом и молоком
    - Морковная запеканка с изюмом, медом и манной крупой
    - Морковь с черносливом, фасолью, медом и грецкими орехами
    - Фруктовый шашлык из кураги, чернослива, ананасов, яблок и киви с сиропом из меда, рома, сливочного масла и корицы
    - Запеченная тыква с курагой, изюмом, черносливом, рисом, грецкими орехами и медом
    - Тыква с изюмом, курагой, яблоками и

грушами
- Запеченный в тыкве рис с изюмом и тмином
- Тыква с изюмом, рисом, яблоками, айвой, петрушкой и сливочным маслом
- Пирог из лаваша с курагой под сметанным соусом
- Сметанный торт холодного приготовления с черносливом, курагой, фруктами, орехами и шоколадом

- С крупами
  - Запеченный в горшочке сладкий рис с черносливом и сливочным маслом
  - Медовый рис с изюмом, сливочным маслом, лимоном и кардамоном
  - Пропаренный рис с изюмом, курагой, луком, кукурузой, бананами, сушеными ананасами, морковью и специями
  - Запеканка с черносливом, курагой и рисом
  - Рис с курагой, изюмом, миндалем, луком, карри, куркумой, перцем чили и консервированными фруктами
  - Саго с черносливом, изюмом, яблоками, сахаром и сливочным маслом
  - Саго с изюмом, молоком, корицей и сливочным маслом
  - Черносливовая запеканка с пшеном, молоком, сахаром и корицей
  - Изюмная запеканка с рисом, мускатным орехом и апельсином
  - Пшенная каша с курагой, черносливом, изюмом, медом и молоком
  - Пшенная каша с черносливом, курагой, изюмом и сливочным маслом
  - Запеченная пшенная каша с курагой, черносливом, яйцами, сливочным маслом и сахаром
  - Манник на кефире с курагой, черносливом и изюмом
  - Сметанный манник с изюмом, цукатами и сливочным маслом
- С творогом и тестом
  - Запеченный чернослив с творогом, грецкими орехами, сметаной, манной

крупой и ванилью
- Творожные батончики с изюмом, морковью и манной крупой
- Творожные зразы с изюмом
- Фаршированные курагой и черносливом сырники с апельсинной цедрой
- Творожный пирог из лаваша с изюмом, черносливом, курагой, сметаной и какао
- Вареники с начинкой из чернослива
- Творожная запеканка с курагой, яблоками и мандаринами
- Творожная запеканка с черносливом, курагой, медом и гречневой крупой
- Пшенный крупеник с изюмом, творогом, яйцами и молоком
- Рис с курагой, изюмом, шафраном, кусочками теста, алычой, миндалем, гранатовым соком, корицей и гвоздикой
- Дрожжевой пирог с начинкой из чернослива, изюма и сахара
- Творожный торт холодного приготовления с изюмом, ванилью, цукатами и орехами
- Пирог с изюмом и грецкими орехами

- Пловы
  - Сладкий рис с курагой, черносливом, изюмом, орехами, медом и киви
  - Изюмный плов с мадерой и топленым маслом
  - Фруктовый плов с черносливом, курагой, изюмом, миндалем, сушеной вишней или цукатами из апельсинных корочек, финиками и медом
  - Фруктовый плов с курагой, белым изюмом, инжиром, финиками, миндалем и барбарисом
  - Сладкий плов с черносливом, курагой, изюмом, медом и сливочным маслом
  - Сладкий плов с черносливом, курагой, изюмом, медом, финиками или инжиром, грецкими орехами и сахарной пудрой
  - Медовый плов с изюмом и топленым маслом
  - Пряный плов с курагой, изюмом, черносливом, топленым маслом,

гвоздикой, корицей и сахаром

- Плов с курагой, черносливом, изюмом, морковью, луком, растительным маслом и специями
- Плов с курагой, изюмом, черносливом, медом и грецкими орехами
- Яблочно-айвовый плов с изюмом, курагой, албухарой, миндалем, коньяком и топленым маслом
- Морковно-изюмный плов с зернами граната, луком и растительным маслом
- Карри-плов с черносливом, курагой, морковью, луком и петрушкой
- Сладкий плов с черносливом, курагой, изюмом, медом, топленым маслом и миндалем
- Плов с курагой, морковью, луком, зирой, барбарисом и красным перцем
- Плов с изюмом кишмиш, красной морковью, луком, хлопковым маслом и курдючным салом

Гера Марксовна Треер
Блюда с изюмом, курагой и черносливом

Сердечное лакомство

Любой врач, даже если он в свободное от работы время не сочиняет стихи, скажет вам: «У болезни два врага — чернослив и курага». Добавим: конечно, есть и третий враг — изюм. Эта уникальная троица противостоит множеству недугов, полезна для сохранения здоровья, красоты и продления молодости.

Об этом было известно эскулапам и слабой половине человечества далеких времен Римской империи. Им не нужен был сложный биохимический анализ высушенных плодов сливы, чтобы заметить, как хорошеют женщины, как выносливы и спокойны ораторы, употребляющие чернослив.

Современная наука подтвердила: сушеные сливы богаты витаминами группы В, нормализуют углеводный обмен, способствуют снижению веса, улучшают состояние кожи, избавляют от тревожных настроений и повышают устойчивость организма к стрессу. Чернослив активно используется в лечебном питании при гипертонии, заболеваниях кишечника, почек и сердца.

Если вам нужно сохранить мясо свежим без холодильника, обложите его сушеными сливами: они обладают отменными бактерицидными свойствами. Ежедневное употребление 100–150 г чернослива убережет вас, по мнению некоторых ученых, от болезней ротовой полости, в частности кариеса, поскольку этот продукт содержит особые бактерии.

Добавив к чернослив 50–100 г кураги в день, вы не только забудете о простуде, но и предупредите развитие заболеваний сердца, сосудов и желудочно-кишечного тракта. Курага улучшает зрение и продлевает молодость кожи. В кураге содержатся витамины С, А, витамины группы В, магний, кальций, железо, калий и фосфор.

Пектин, содержащийся в этом сухофрукте, способствует выводу из организма тяжелых металлов и радионуклидов. Курага особенно полезна тем, кто страдает сахарным диабетом и заболеваниями щитовидной железы.

Яркий цвет кураги на прилавке рынка не должен обмануть вас: скорее всего, в продукт добавлены химические препараты, придающие ему насыщенный оранжевый цвет. Выбирайте сушеные абрикосы естественного цвета, жесткие и упругие. Матовый оттенок продукта — свидетельство того, что курага была приготовлена путем естественной сушки.

Изюм полезен всем без исключения, поскольку укрепляет нервную систему, помогает нормально работать сердцу и легким.

Но для страдающих сердечной аритмией и гипертонической болезнью изюм должен стать ежедневным лакомством. Особенно он показан людям, принимающим мочегонные препараты.

Все замечательные свойства сухофруктов сохраняются в кулинарных шедеврах, созданных с их участием. Мы подобрали рецепты вкуснейших салатов и закусок, разнообразнейших супов, горячих и сладких кушаний. Любовно и заботливо сделанные, они представляют собой сердечное лакомство вдвойне: питание для сердца и сосудов и блюда, приготовленные от всего сердца.

С пожеланием здоровья
Гера Треер, автор-составитель

Закуски и салаты

С мясом и мясными продуктами

Слоеный салат с ветчиной, черносливом, картофелем, морковью, белой фасолью, паприкой и майонезом «Офицерский»

100 г ветчины
10 шт. размоченного чернослива
1 банка консервированной белой фасоли в собственном соку
2 вареные картофелины
1 шт. моркови
2 сваренных вкрутую яйца
паприка и майонез — по вкусу

Картофель, яйца и морковь натрите на крупной терке. Фасоль откиньте на дуршлаг. Ветчину нарежьте соломкой, чернослив — кусочками.

Подготовленные продукты уложите в прозрачный салатник слоями, каждый из них смазывая майонезом, в следующем порядке: 1-й слой — картофель; 2-й — морковь; 3-й — фасоль; 4-й — яйца; 5-й — ветчина; 6-й — чернослив. Подавайте, посыпав паприкой.

Горячие бутерброды с мясным паштетом, черносливом и сливочным маслом «Мятлинские»

150 г мясного паштета
50 г чернослива без косточек
4 ломтика белого хлеба
40 г сливочного масла

Ломтики хлеба смажьте маслом, затем паштетом и поверх положите половинки распаренного чернослива. Запекайте в духовке около 10 минут при средней температуре или в микроволновой печи на полной мощности около 1 минуты 30 секунд. Подавайте, слегка остудив.

Запеченный бекон с черносливом, курагой, сладким желтым перцем, листьями салата и плавленым сыром «Рулетики с канапе»

4 ломтика бекона
16 шт. чернослива
3 шт. кураги
1/2 шт. сладкого желтого перца
2–3 ломтика плавленого сыра
листья салата — по вкусу

Каждый ломтик бекона разрежьте на 4 части, на каждую из них положите чернослив и сверните рулетиком. Полученные рулетики уложите на противень, выстланный пергаментом. Запекайте в духовке по 3 минуты с каждой стороны при температуре 200 °С.

Курагу и перец на режьте кубиками, сыр — треугольничками. Готовые рулетики разложите на блюде, выстланном листьями салата, и посыпьте частью кубиков из перца. Приготовьте 16 шпажек, на каждую из них насадите сначала сыр, затем курагу, снова сыр и кубик из перца. Подготовленные шпажки воткните в рулетики.

Салат с мясными продуктами, крабовыми палочками, курагой, черносливом, орехами-ассорти, сыром, кукурузой, белым луком, майонезом и зеленью «Калорийно-колоритный»

150 г мясных продуктов (сосиски, колбаса, ветчина, буженина)
50 г крабовых палочек
100 г кураги
100 г чернослива
100 г очищенных орехов (миндаль, арахис, грецкие, кешью, фундук)
50 г твердого сыра
50 г плавленого сыра
3 сваренных вкрутую яйца
1/2 банки консервированной кукурузы без жидкости
1/2 головки белого лука
майонез, зеленый лук и любая зелень — по вкусу

Мясные продукты и крабовые палочки нарежьте мелкими кубиками. Сыр натрите на средней терке, яйца и белый лук нарежьте полукольцами. Курагу и чернослив, предварительно распаренные, нарежьте кусочками вместе с орехами.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную зелень, кукурузу и нарезанный колечками зеленый

лук. Заправьте все майонезом и тщательно перемешайте.

Запеченный бекон с черносливом «По-влтавски»

12 ломтиков бекона
12 шт. чернослива

Чернослив без косточек залейте на 3 минуты кипятком, откиньте на дуршлаг и отожмите. Каждую подготовленную штуку чернослива заверните в ломтик бекона, скрепите деревянной шпажкой (зубочисткой) и уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Запекайте в духовке до подрумянивания бекона при средней температуре. Подавайте, удалив шпажку.

Заливное из кролика с черносливом, белым вином, луком, морковью и букетиком гарни «От Франсуа и Франсуазы»

6 лапок молодых кроликов
8–10 шт. чернослива
1 шт. моркови
1 луковица
500 мл белого сухого вина
15 г желатина
1 букетик гарни
перец и соль — по вкусу

Чернослив замочите в воде до мягкости. Лапки кроликов замаринуйте на сутки с мелко нарезанной морковью, луком, букетиком гарни, вином, водой, в которой вымачивался чернослив, солью и перцем.

Затем смешайте с черносливом, уложите в сотейник, добавьте 500 мл воды, посолите, поперчите, накройте крышкой и поместите в духовку на 8 часов при температуре 120 °С. Готовое блюдо остудите в сотейнике, извлеките мясо, полученный соус процедите, сохранив несколько кусочков отварной моркови. Мясо освободите от костей и нарежьте кусочками.

Отлейте 500 мл бульона, разогрейте и влейте в него желатин, предварительно замоченный в воде, перемешайте, посолите и поперчите, если необходимо. В формочки уложите мясо кролика и кусочки моркови, залейте смесью из бульона и желатина и поместите на 6 часов в холодильник.

Слоеный салат с говядиной, обжаренной курагой, изюмом, грибами, яйцами и майонезом «Гренобльский»

300–400 г мякоти говядины
400 г кураги и изюма
400 г грибов (белые, шампиньоны)
4 сваренных вкрутую яйца
майонез, сливочное и растительное масло — по вкусу

Мясо сварите до готовности, остудите и нарежьте кусочкам. Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на растительном масле. Курагу и изюм помойте, обсушите, обжарьте на сливочном масле и остудите. У яиц отделите белки от желтков и по отдельности натрите на мелкой терке.

Подготовленные продукты уложите слоями в следующем порядке: 1-й слой — курага и изюм, смазанные майонезом; 2-й — говядина; 3-й — обжаренные грибы, смазанные майонезом; 4-й — белки, смазанные майонезом, 5-й — желтки.

Запеченная мясная закуска с черносливом и сыром «Матрешкина»

300 г копченой колбасы или копченого мяса
500 г чернослива
200 г твердого сыра

Часть сыра нарежьте маленькими кусочками, остаток натрите на крупной терке. Чернослив залейте на 15 минут кипятком и откиньте на дуршлаг. Затем освободите от косточек и вместо них вложите по кусочку сыра.

Колбасу или мясо нарежьте тонкими пластинками и заверните в них каждую штуку подготовленного чернослива. Каждое полученное изделие скрепите шпажкой или зубочисткой, уложите на выстланный бумагой для выпечки противень и посыпьте тертым сыром. Выпекайте в духовке при средней температуре до расплавления сыра.

Запеченный рулет из свинины и курятины с черносливом, курагой, имбирем и соевым соусом «Победитель китайского капиталистического соревнования»

900 г свинины для рулета
2 куска куриного филе
250 г чернослива
250 г кураги
соевый соус, корень имбиря, перец и соль — по вкусу

Свинину освободите от пленок, лишнего жира и тщательно отбейте. Куриное филе нарежьте ломтиками (как для отбивных) и отбейте, накрыв пленкой. Курагу и чернослив залейте кипятком на 10 минут, откиньте на дуршлаг и нарежьте кусочками средней величины.

Смешайте соль, перец, тертый имбирь и соевый соус. Частью полученной смеси смажьте свинину и разложите чернослив. Поверх чернослива вплотную уложите отбитое куриное филе, смажьте его смесью из специй и разложите курагу. Сверните все плотным рулетом и заверните в фольгу. Срезанный жир отдельно тоже заверните в фольгу.

Запекайте в духовке около 40 минут при температуре 250 °С, затем уменьшите температуру до 180 °С, извлеките из духовки жир и продолжайте запекать еще 40 минут. Разверните фольгу и запекайте до зарумянивания, периодически поливая топленым свиным жиром. Готовый рулет остудите и нарежьте ломтиками.

Слоеный салат с мясом, черносливом, сыром, яблоками, лимоном, огурцами, помидорами, майонезом и грецкими орехами «Гвардейский»

300 г вареной свинины или говядины
50 г чернослива
150 г любого сыра
100 г ядер грецких орехов
1–2 яблока
1 огурец
1–2 помидора
сок 1 лимона
250 г майонеза

Мясо, чернослив, яблоки, огурцы, помидоры и орехи мелко нарежьте. Сыр натрите на крупной терке.

Подготовленные продукты уложите слоями, каждый из них смазывая майонезом, в следующем порядке: 1-й слой — мясо; 2-й — чернослив; 3-й — сыр; 4-й — яблоки, сбрызнутые лимонным соком; 5-й — огурец; 6-й — помидоры; 7-й — грецкие орехи.

Салат с говядиной, черносливом, жареными грибами, луком, грецкими орехами, чесноком и майонезом «А-ля рюс»

300 г вареной говядины
10 шт. чернослива
200 г любых грибов
1 яблоко
1 луковица
ядра грецких орехов, чеснок, майонез, уксус, растительное масло и соль — по вкусу

Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте до готовности на растительном масле. Вареную говядину нарежьте соломкой, яблоко и чернослив — кусочками. Орехи измельчите.

Лук нашинкуйте и замаринуйте в воде, смешанной с уксусом. Чеснок пропустите через пресс. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте майонез и тщательно перемешайте.

Слоеный салат с балыком, черносливом, пекинской капустой, огурцами, помидорами, апельсинами, оливками, укропом, зеленым луком и майонезом «Калейдоскоп»

200 г варено-копченого балыка
100 г чернослива
200 г пекинской капусты
1 помидор
1 огурец
1 апельсин
1 небольшой пучок зеленого лука
1 небольшой пучок укропа
майонез и оливки — по вкусу

Пекинскую капусту мелко нашинкуйте. Балык, огурец, помидор, предварительно распаренный чернослив и апельсин нарежьте тонкими полосками. Зеленый лук и укроп измельчите.

Подготовленные продукты не солите и уложите слоями на широкое блюдо, покрывая каждый слой сеточкой из майонеза, в следующем порядке: 1-й слой — пекинская капуста; 2-й — зеленый лук; 3-й — балык; 4-й — огурец; 5-й — чернослив; 6-й — помидор; 7-й — апельсин. Подавайте, посыпав измельченной зеленью укропа и украсив оливками.

Запеченные рулетики из свинины с курагой, грецкими орехами, лимоном, чесноком и майонезом «Для истинных леди»

500–600 г мякоти свинины
60 г кураги
100 г ядер грецких орехов
1 лимон
чеснок и майонез — по вкусу

Свинину нарежьте ломтями, как на отбивные, посолите, поперчите и отбейте. Поверх каждого куска положите начинку, сверните рулетиком и заверните в фольгу. Запекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Подавайте, остудив и нарезав ломтиками.

Для начинки курагу, мякоть лимона и грецкие орехи пропустите через мясорубку. Добавьте измельченный чеснок, майонез и все тщательно перемешайте.

Говяжий язык с черносливом, жареными грибами, грецкими орехами, зеленью, сметаной и майонезом «Страстный шепот»

1 говяжий язык
10 шт. чернослива
100 г любых грибов
100 г ядер грецких орехов
1 луковица
1 ст. ложка сметаны
майонез и любая зелень — по вкусу

Язык сварите до готовности, обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Остывший язык нарежьте тонкими ломтиками.

Лук нашинкуйте, припустите на сливочном масле, положите нарезанные ломтиками грибы и обжарьте все до готовности, в конце обжарки добавив сметану. Грецкие орехи и чернослив измельчите в блендере.

Смешайте все подготовленные продукты и понемногу уложите на ломтики языка. Подавайте, украсив майонезом и посыпав измельченной зеленью.

Телячий язык с изюмом, корицей, гвоздикой и

лавровым листом
«Повод для сплетен»

1 телячий язык
1/2 стакана изюма
2–3 ст. ложки меда
1/2 стакана столового уксуса
корица, гвоздика, лавровый лист и т. п., соль — по вкусу

Язык сварите в подсоленной воде до готовности. Слейте воду, положите язык в кастрюлю, добавьте изюм, мед, пряности и поварите под крышкой 30–40 минут на слабом огне.

Рулетики из бекона с черносливом и шалфеем «Гламурные глазурованные»

На 20 рулетиков:
10 полосок бекона
20 шт. чернослива без косточек
2 ст. ложки меда
20 листочков шалфея и немного — для украшения

Положите на доску полоски бекона, каждую из них растяните тупой стороной ножа и разрежьте пополам. Плотно заверните в каждую часть бекона листик шалфея и чернослив.

Подготовленные рулетики уложите на решетку и обжарьте на гриле, переворачивая, в течение 10 минут до золотистого цвета. Смажьте медом и обжарьте еще несколько секунд. Подавайте теплыми, украсив оставшимися листочками шалфея.

Заливное из говяжьего языка под орехово-изюмным соусом «На хлебной горке»

1,5–2 кг говяжьего языка
1 буханка серого хлеба
200 г плавленого сыра
1 шт. моркови
1 луковица
3 зубчика чеснока
1 стебель черешкового сельдерея
10 г желатина
2 ст. ложки сахара

3 веточки петрушки
3 веточки кинзы
2 ст. ложки сливочного масла
1 лавровый лист
5–6 горошин черного перца
соль — по вкусу

Для соуса:
1/2 стакана изюма
100 г очищенных грецких орехов
3 ст. ложки лимонной цедры
1/2 стакана винного уксуса
2 ст. ложки сливочного масла

Говяжий язык тщательно вымойте щеткой, положите в кастрюлю и залейте 2 л холодной воды. На сильном огне доведите до кипения, снимите пену, уменьшите огонь и посолите. Лук, морковь и сельдерей нарежьте произвольными кусочками, добавьте в бульон, накройте кастрюлю крышкой и поварите все 2–3 часа.

За 10 минут до окончания варки положите лавровый лист и черный перец горошком. Готовый язык извлеките из бульона, бульон процедите. Язык поместите на 3–4 минуты под струю холодной воды, очистите от кожицы и срежьте подъязычную мускульную ткань.

Подготовленный язык положите в кастрюлю с процеженным бульоном, еще раз доведите до кипения и снимите с огня. Затем извлеките из бульона, положите в емкость и поместите на 20 минут в холодильник, чтобы язык лучше резался. Спустя это время нарежьте наискосок аккуратными ломтиками толщиной 6–8 мм (нарезку начинайте непосредственно перед заливкой желе, чтобы язык не засох и не потемнел).

С буханки хлеба срежьте корку, зелень мелко нарежьте, чеснок нашинкуйте. Хлебную мякоть разотрите с плавленым сыром, измельченной зеленью, пропущенным через пресс чесноком и 2 ст. ложками сливочного масла. Из полученной массы сделайте горку в центре блюда.

Желатин залейте 1 стаканом холодной кипяченой воды. Когда желатин набухнет, разведите его в 500 мл процеженного бульона, поставьте на огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения, но не кипятите.

Окуните каждый ломтик языка в желе и уложите на хлебную горку так, чтобы ломтики заходили друг на друга примерно на 1 см. С помощью кулинарной кисти равномерно распределите

оставшееся желе по горке с языком, оставив 2 ст. ложки желе для украшения. Готовое блюдо поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом, украсив оставшимся желе, нарезанным кубиками.

Для соуса изюм обдайте крутым кипятком и дайте настояться 10–15 минут. Растопите в сотейнике оставшееся сливочное масло. Грецкие орехи измельчите в блендере или с помощью деревянной толкушки, положите в масло и размешайте до получения однородной массы. Продолжая размешивать, влейте тонкой струйкой полтора стакана бульона из-под языка. Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь до минимума и поварите без крышки 5 минут.

Всыпьте сахар в небольшую сковороду, влейте уксус, поместите на средний огонь и, постоянно помешивая, поварите до тех пор, пока смесь не станет коричневого цвета. Полученный сахарный сироп вместе с изюмом и лимонной цедрой добавьте к орехам. Подавайте соус как в горячем, так и в холодном виде.

Студень из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой «Голландский бутерброд»

300 г мякоти жирной свинины
50 г свиной печени
70–80 г изюма
200 г гречневой муки
растительное масло, мука, коричневый сахар, смесь из мускатного ореха, перца и молотой гвоздики (роммельграуд), соль — по вкусу

Свиную печень, свинину нарежьте маленькими кусочками и сварите до готовности в 1 л воды. В процеженный бульон добавьте изюм, смесь роммельграуд, соль и дайте закипеть. Затем добавьте гречневую муку и поварите все на слабом огне 10 минут.

Готовый студень влейте в форму и остудите. Остывший студень нарежьте кусочками, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле. Обжаренные кусочки уложите на хлеб и посыпьте коричневым сахаром.

Салат из говяжьей печени с курагой, сыром, чесноком, луком, морковью и майонезом «Очень пикантный»

500 г вареной говяжьей печени
1 стакан кураги
150 г любого сыра
1–2 шт. моркови
1–2 луковицы
чеснок, майонез и растительное масло — по вкусу

Лук нарежьте полукольцами, морковь — соломкой и обжарьте все до готовности на растительном масле. Печень и предварительно замоченную курагу нарежьте соломкой, добавьте натертый на крупной терке сыр, пропущенный через пресс чеснок и остывшие овощи. Заправьте майонезом и все тщательно перемешайте.

С птицей

Куриное филе с черносливом, курагой, огурцами, яйцами, майонезом, сметаной, петрушкой и грецкими орехами «Салат-коктейль в фужере»

1 кусок куриного филе
10–12 шт. чернослива
10–12 шт. кураги
1 огурец
2–3 сваренных вкрутую яйца
ядра грецких орехов, майонез, сметана и зелень петрушки — по вкусу

Куриное филе сварите до готовности, остудите и нарежьте кусочками. Чернослив и курагу залейте кипятком, дайте набухнуть, откиньте на дуршлаг и нарежьте соломкой. Огурец натрите на крупной терке. Яйца нарежьте кружочками.

Подготовленные продукты уложите слоями в широкие фужеры или креманки в следующем порядке: 1-й слой — куриное филе; 2-й — огурец; 3-й — чернослив; 4-й — яйца; 5-й — курага. Полейте все майонезом, смешанным со сметаной. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки и рублеными орехами.

Слоеный салат с куриным филе, черносливом, луком, яйцами, сыром и майонезом «Майорский»

1 кусок куриного филе
15 шт. чернослива
2 сваренных вкрутую яйца
1 небольшая луковица
150 г тертого твердого сыра
майонез и растительное масло — по вкусу

Куриное филе сварите до готовности, остудите и нарежьте кусочками. Лук нарежьте кубиками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Яйца и сыр натрите на крупной терке. Чернослив, предварительно замоченный, мелко нарежьте.

Подготовленные продукты уложите слоями в следующем порядке: 1-й слой — яйца; 2-й — часть куриного филе; 3-й —

майонез; 4-й — сыр; 5-й — чернослив; 6-й — лук; 7-й — оставшееся филе; 8-й — майонез; 9-й — чернослив; 10-й — сыр и 11-й — майонез. Готовому салату дайте пропитаться.

Слоеный салат с куриным филе, курагой, черносливом, яйцами, свеклой и майонезом «Объедение»

1 кусок куриного филе
10 шт. кураги
10 шт. чернослива
2 картофелины
1 шт. свеклы
2 сваренных вкрутую яйца
майонез, перец и соль — по вкусу

Куриное филе сварите до готовности, остудите и нарежьте кубиками. Картофель и свеклу сварите до готовности, остудите и натрите по отдельности на крупной терке. Чернослив и курагу залейте кипятком, дайте набухнуть, откиньте на дуршлаг и нарежьте соломкой. Яйца натрите на крупной терке.

Подготовленные продукты уложите слоями в следующем порядке: 1-й слой — картофель, посоленный, поперченный и смазанный майонезом; 2-й — яйца, посоленные, поперченные и смазанные майонезом; 3-й — куриное филе, посоленное, поперченное и смазанное майонезом; 4-й — чернослив и курага, смазанные майонезом; 5-й — свекла, посоленная, поперченная и смазанная майонезом. Готовому салату дайте настояться.

Шарики из куриной печени с черносливом, салом, морковью, луком, сливочным маслом и кокосовой стружкой «Рафаэлло на закуску»

500 г куриной печени
50 г сала
2 шт. моркови
1 луковица
чернослив, кокосовая стружка, листья салата, растительное и сливочное масло, перец и соль — по вкусу

Печень нарежьте кусочками, посолите и обжарьте до готовности на растительном масле. Отдельно обжарьте

нашинкованный лук и тертую морковь. Измельчите в блендере печень, лук, морковь и сало. Добавьте соль, перец и тщательно перемешайте полученную массу.

Уложите ее на сковороду и обжарьте на сливочном масле. Из теплой массы сформуйте шарики. Внутрь каждого из них положите чернослив. Полученные шарики обваляйте в кокосовой стружке. Подавайте, уложив на блюдо, выстланное листьями салата.

Салат с куриной грудкой, курагой, изюмом, сыром, яйцами, луком, грецкими орехами и майонезом «Цыпочкин»

2 куска филе вареной куриной грудки
150 г кураги
150 г изюма
1 стакан очищенных грецких орехов
2 луковицы
150 г твердого сыра
4–5 сваренных вкрутую яиц
майонез, уксус, сахар, растительное масло и соль — по вкусу

Лук нарежьте четверть-кольцами и залейте на 10–15 минут смесью из растительного масла, уксуса, соли и сахара. Куриную грудку мелко нарежьте. Яйца и сыр нарежьте мелкими кубиками, курагу — соломкой, отложив немного для украшения. Орехи немного измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте ошпаренный изюм, майонез и все тщательно перемешайте. Подавайте, украсив оставшейся курагой.

Слоеный салат с индейкой, черносливом, изюмом, картофелем, свеклой, грецкими орехами, чесноком, яйцами и майонезом «Красивый в разрезе»

200 г мякоти индейки
6 шт. чернослива без косточек
2 ст. ложки изюма без косточек
2 вареные картофелины
2 шт. вареной свеклы
2 ст. ложки ядер грецких орехов
2 сваренных вкрутую яйца

2 зубчика чеснока
майонез, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Мякоть индейки обжарьте на растительном масле, посолив и поперчив, остудите и нарежьте соломкой. Картофель нарежьте кубиками. Чернослив и орехи мелко нарежьте. Отдельно натрите на терке яйца и свеклу. Тертую свеклу смешайте с пропущенным через пресс чесноком.

Подготовленные продукты уложите слоями на блюдо в следующем порядке: 1-й слой — картофель; 2-й слой — майонез; 3-й слой — индейка; 4-й слой — майонез; 5-й слой — яйца; 6-й слой — майонез; 7-й слой — чернослив, смешанный с орехами и изюмом; 8-й слой — свекла с чесноком; 9-й слой — майонез. Подавайте охлажденным.

Салат с копченой куриной грудкой, черносливом, морковью по-корейски, сыром, оливковым маслом, укропом и петрушкой «О, счастливчик!»

200–300 г копченой куриной грудки
150 г чернослива без косточек
200 г моркови по-корейски
150–200 г любого сыра
1/2 пучка укропа
1/2 пучка петрушки
2 ст. ложки оливкового масла

Укроп и петрушку измельчите. Остальные продукты нарежьте мелкой соломкой, смешайте с зеленью, морковью по-корейски, оливковым маслом и все тщательно перемешайте.

Слоеный салат с куриным филе, черносливом, курагой, маринованными огурцами, морковью и яйцами под сметанным соусом с чесноком «Тигренок»

1 кусок вареного куриного филе
3–4 шт. чернослива
1 шт. кураги
1–2 маринованных огурца
2 вареные картофелины
1 шт. вареной моркови

1 луковица
3 сваренных вкрутую яйца
3 зубчика чеснока
сметана и соль — по вкусу

Куриное филе мелко нарежьте, картофель натрите на крупной терке. Лук мелко нарежьте, маринованный огурец мелко нарежьте и отожмите. Яйца и морковь по отдельности натрите на мелкой терке, отложив белки яиц.

Подготовленные продукты уложите слоями на плоское блюдо, формируя голову тигренка, в следующем порядке: 1-й слой — картофель, уложенный в виде головы и ушек; 2-й — соус; 3-й — куриное филе; 4-й — лук; 5-й — маринованный огурец; 6-й — яйца; 7-й — соус; 8-й — морковь.

Из белка сделайте глазки и щечки; из чернослива — носик, полоски, зрачки и реснички; из кураги — ротик. Для соуса сметану смешайте с пропущенным через пресс чесноком, посолите и тщательно перемешайте.

Слоеный салат с копчеными окорочками, черносливом, изюмом, зеленым луком, белой фасолью, шампиньонами, яблоками и майонезом «Большой оригинал»

1 копченый куриный окорочок
50 г изюма
50 г чернослива
1 банка консервированной белой фасоли
1 банка консервированных шампиньонов
1 зеленое яблоко
3 сваренных вкрутую яйца
1 пучок зеленого лука
майонез и растительное масло — по вкусу

Куриный окорочок нарежьте кубиками. Грибы обжарьте на растительном масле. Яйца измельчите, чернослив нарежьте кусочками, яблоко — мелкими кубиками.

Продукты уложите слоями в следующем порядке: 1-й слой — половина банки фасоли; 2-й — половина окорочка, смазанного майонезом; 3-й — изюм; 4-й — две трети нормы яиц; 5-й — грибы; 6-й — половина нормы зеленого лука, смазанного майонезом; 7-й — чернослив; 8-й — оставшийся окорочок; 9-й — оставшаяся фасоль; 10-й — яблоко; 11-й — остаток зеленого лука, смазанного майонезом; 12-й — оставшиеся яйца, смазанные

майонезом. Готовому салату дайте настояться.

Запеченный рулет из куриного филе с черносливом, фисташками, петрушкой и майонезом «V.I.P.»

500 г куриного филе
100 г чернослива
150 г фисташек
куриная кожа, майонез, веточки петрушки, перец и соль — по вкусу

Куриную кожу тщательно промойте, обсушите бумажным полотенцем и разложите поверх фольги. Филе нарежьте тонкими ломтиками, как на отбивные, и осторожно отбейте с помощью полиэтилена. Подготовленные отбивные уложите поверх кожи без промежутков, посолив и поперчив (можно использовать куриный фарш).

Фисташки залейте кипятком, очистите от кожицы и мелко нарежьте или истолките в ступке. Чернослив залейте кипятком, освободите от косточек и нарежьте кусочками. Чернослив и фисташки положите поверх куриного филе.

Сверните все рулетом, свяжите пищевой ниткой и заверните в фольгу. Запекайте в духовке 25–30 минут при температуре 200 °C. Затем разверните фольгу и дайте рулетам подрумяниться. Готовые рулеты остудите, освободите от ниток и нарежьте кружочками толщиной 1–1,5 см. Подавайте, украсив ломтики капельками майонеза и веточками петрушки.

Слоеный салат с куриным филе, черносливом, солеными огурцами, жареными грибами, яйцами, картофелем и майонезом «Бон аппетит!»

2 куска куриного филе
300 г чернослива
300 г любых грибов
2 картофелины
2 соленых огурца
3 сваренных вкрутую яйца
2 луковицы
майонез, растительное масло и соль — по вкусу

Куриное филе сварите до готовности, остудите и мелко нарежьте. Картофель сварите, остудите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте с нашинкованным луком на растительном масле. Яйца мелко нарежьте, чернослив нарежьте соломкой.

Подготовленные продукты уложите слоями, смазывая каждый из них майонезом, в следующем порядке: 1-й слой — подсоленный картофель; 2-й — соленые огурцы; 3-й — жареные грибы с луком; 4-й — подсоленные яйца; 5-й — подсоленное куриное филе; 6-й — чернослив. Готовый салат поместите на 1 час в холодильник.

Салат с куриной грудкой, курагой, яйцами, жареным луком, маринованными огурцами и майонезом «Командирский»

1 кусок вареной куриной грудки
200 г кураги
2–3 маринованных огурца
1 луковица
3 сваренных вкрутую яйца
растительное масло, уксус, майонез и соль — по вкусу

Лук обжарьте на растительном масле, затем замаринуйте на 5 минут в смеси из уксуса и соли. Куриное филе нарежьте соломкой, яйца разомните вилкой, предварительно размоченную курагу и маринованные огурцы мелко нарежьте. Все подготовленные продукты смешайте и заправьте майонезом.

Салат с индейкой, черносливом, грейпфрутами, кедровыми орешками, соевым соусом и майонезом «Шарман-шарман!»

200 г филе грудки индейки
6 шт. чернослива без косточек
1/2 грейпфрута
2 ст. ложки кедровых орешков
2 ст. ложки соевого соуса
2 ст. ложки растительного масла и немного — для жарки
майонез — по вкусу

Филе грудки индейки помойте, обсушите на салфетке и нарежьте тонкими пластинками. Смешайте соевый соус и

растительное масло, положите в смесь мясо, перемешайте и оставьте на 30 минут.

Спустя это время филе обжарьте в течение 5 минут на растительном масле, остудите и нарежьте тонкой соломкой. Грейпфрут очистите от кожуры и пленок, мякоть мелко нарежьте.

Чернослив замочите на 20 минут в горячей воде, обсушите и тоже мелко нарежьте. Смешайте филе, чернослив, грейпфрут, кедровые орешки и заправьте майонезом. Готовому салату дайте настояться в течение 1 часа.

Салат с куриным филе, черносливом, куркумой, грецкими орехами, шампиньонами, маринованным луком и майонезом «Закусочный торт „Каприз“»

2 куска куриного филе
1 стакан чернослива
15 шампиньонов
1 стакан ядер грецких орехов
150 г твердого сыра
1 луковица
1 ч. ложка куркумы
майонез, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Для маринада:
1 стакан кипятка
1 ст. ложка сахара
1 ст. ложка соли

Куриное филе посолите, поперчите, добавьте куркуму и все тщательно перемешайте. Обжарьте на растительном масле в течение 10–15 минут на сильном огне до ярко-золотистого цвета. Шампиньоны обжарьте целыми, помешивая, в течение 5–7 минут на сильном огне, посолите и поперчите.

Всыпьте 1 ст. ложку сахара, 1 ст. ложку соли в стакан кипятка и перемешайте. Полученным маринадом залейте нарезанный лук и дайте ему постоять. Спустя 20–30 минут откиньте лук на дуршлаг и дайте маринаду стечь.

Часть орехов измельчите. Грибы, куриное филе и чернослив нарежьте соломкой. Сыр натрите на крупной терке. Все подготовленные продукты смешайте и заправьте майонезом. В разъемную форму для торта положите оставшиеся ядра грецких орехов и поверх плотно уложите готовый салат.

Салат с вареной курицей, черносливом, зеленым горошком, яблоками, огурцами, аджикой и майонезом «Пасторальный»

150 г вареной курицы
150 г чернослива
1/2 банки консервированного зеленого горошка
2 огурца
1 зеленое яблоко
150 г майонеза
1 ч. ложка аджики

Чернослив замочите на 30 минут. Зеленый горошек откиньте на дуршлаг. Огурцы и курятину нарежьте тонкой соломкой. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины и тоже нарежьте соломкой. Смешайте подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, майонез, аджику и все перемешайте.

Печеночный паштет с куриным филе, черносливом, морковью, коньяком, грецкими орехами, сливками, гранатовым и лимонным соком «Эривань»

500 г куриной печени
400–500 г куриного филе
8 шт. чернослива без косточек
1 шт. моркови
1 горсть очищенных грецких орехов
1 яйцо
2 ст. ложки коньяка
2–3 ст. ложки сливок
1 зубчик чеснока
1 ч. ложка концентрированного гранатового сока
1 ст. ложка лимонного сока
50 г сливочного масла
2 ст. ложки растительного масла
соевый соус, сахар, перец и соль — по вкусу

Печень промойте, вымочите в течение 30 минут и нарежьте кусочками. Куриное филе нарежьте кусочками, залейте на 30 минут — 1 час соевым соусом и откиньте на дуршлаг.

Лук нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке. Обжарьте на растительном масле при сильном нагреве куриное

филе с черносливом до зарумянивания.

Добавьте лук и обжарьте все 2–3 минуты на сильном огне. Затем положите морковь, немного обжарьте, уменьшите огонь и положите печень. Влейте сливки, коньяк, концентрированный гранатовый сок, накройте крышкой и потушите 8–10 минут.

Остывшую массу поместите в блендер, влейте лимонный сок и сначала взбейте на небольшой скорости. Добавьте соль, перец, растертые грецкие орехи, сливочное масло, яйцо и взбейте все до получения однородной массы.

Уложите массу в форму, выстланную бумагой для выпечки, и поместите на водяную баню. Вода должна доходить до середины формы. Накройте форму фольгой, чтобы не образовался конденсат. Запекайте в духовке 1 час 30 минут сначала при температуре 180 °С, затем при температуре 160 °С.

Готовый паштет остудите, разложите в емкости и поместите в холодильник. По желанию часть паштета заморозьте.

Запеченные рулетики из куриной грудки с курагой, черносливом, горчицей, перцем и майонезом «Дрезденские»

2 куска куриной грудки
200 г кураги и чернослива
горчица в зернах, майонез, перец и соль — по вкусу

Куриные грудки аккуратно разрежьте вдоль, слегка отбейте с помощью пищевой пленки, посолите и поперчите. Поверх разложите распаренные и нарезанные кусочками курагу, чернослив и сверните все рулетиками. Слегка смажьте их майонезом, обваляйте в горчичных зернах и заверните в фольгу.

Запекайте в духовке 30 минут при температуре 180 °С, затем разверните фольгу и запекайте еще 10 минут. Остывшие рулетики нарежьте ломтиками.

Салат из куриного филе с черносливом, фисташками, грейпфрутом, оливками, петрушкой и горчицей «Феерический»

100 г куриного филе
100 г чернослива
50 г очищенных фисташек
1 грейпфрут
2 шт. оливок

50 г майонеза
30 г горчицы
зелень петрушки — по вкусу

Куриное филе поварите в пароварке в течение 15 минут. Затем мясо посолите, смажьте со всех сторон горчицей и заверните в фольгу. Запекайте в духовке в течение 10 минут при средней температуре, сохранив выделившийся сок. Остуженное мясо руками разделите на кусочки средней величины.

Чернослив залейте на 10 минут кипятком, откиньте на дуршлаг и крупно нарежьте. Мякоть грейпфрута очистите от пленок и нарежьте ломтиками, оставив несколько долек для украшения. Фисташки измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте оставшийся от запекания курицы сок, майонез и тщательно перемешайте. Подавайте, уложив на листья салата, посыпав рубленой зеленью петрушки и украсив дольками грейпфрута.

С рыбой и морепродуктами

Заливное из карпа с изюмом, медом, корнем петрушки, морковью, луком, яйцами и лимоном «Вышеславское»

1 тушка карпа весом около 1 кг
2 ст. ложки крупного изюма без косточек
1 шт. моркови
1 луковица
1 ст. ложка меда
1 корень петрушки
1 сваренное вкрутую яйцо
сок 1/2 лимона
1 ст. ложка 9 %-ного уксуса
10 г желатина в гранулах
1 лавровый лист
душистый перец горошком и соль — по вкусу

Желатин замочите в небольшом количестве холодной кипяченой воды и отставьте на 20 минут для набухания. Изюм промойте, залейте половиной стакана горячей воды и добавьте мед. Доведите все до кипения и поварите 5–6 минут. Затем снимите с огня и остудите.

Морковь, лук и корень петрушки очистите. Морковь нарежьте ломтиками, луковицу разрежьте на 4–5 частей, корень петрушки нашинкуйте. Положите все овощи в глубокий сотейник, залейте горячей водой, доведите до кипения и поварите 10 минут.

Рыбу очистите, выпотрошите, помойте, удалите голову и хребет с костями. Затем нарежьте порционными кусками и положите к овощам. Добавьте соль, душистый перец горошком и лавровый лист. Доведите до кипения и поварите 8 минут.

Готовую рыбу извлеките из бульона, положите на тарелку и накройте. Бульон процедите, влейте в сотейник, поместите на слабый огонь и поварите до тех пор, пока его объем не уменьшится на треть. Затем добавьте желатин и размешайте до полного его растворения. Влейте уксус, снимите с огня и охладите.

Лимон нарежьте тонкими ломтиками, яйцо — дольками. В стеклянную форму положите куски рыбы, ломтики лимона и дольки яйца. Бульон с желатином смешайте с изюмом, медовым отваром и залейте рыбу. Поместите в холодильник до полного

застывания.

Салат из сардин с изюмом, спагетти и фенхелем под соусом «Преданный Лучано»

300 г консервированных сардин в масле
1/2 стакана изюма без косточек
230–250 г спагетти
1 головка фенхеля
3 ст. ложки томатной пасты
1/2 ч. ложки лимонного сока
1 ч. ложка семян укропа
1/2 ч. ложки соли

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, сохранив полстакана отвара для соуса. Полголовки фенхеля нарежьте кубиками, полголовки — полукольцами.

Спагетти смешайте с нарезанным полукольцами фенхелем, измельченными сардинами, изюмом и полейте соусом. Готовый салат украсьте нарезанным кубиками фенхелем. Для соуса смешайте лимонный сок, томатную пасту, семена укропа, соль, влейте отвар и все тщательно взбейте.

Салат из мидий с черносливом и майонезом «Капрал»

400 г мидий
200 г чернослива без косточек
1 луковица
майонез, лавровый лист и перец — по вкусу

Мидии поварите в течение 20 минут в небольшом количестве воды с добавлением лука, перца и лаврового листа. Готовые мидии охладите, извлеките мякоть и измельчите.

Чернослив распарьте, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Затем разрежьте чернослив на 4 части и смешайте с мидиями. Подавайте, заправив майонезом.

Слоеный салат из консервированных кальмаров с черносливом, кабачками, грецкими орехами, луком, сыром, яйцами и майонезом «Шатер»

1 банка консервированных кальмаров
100 г чернослива без косточек
1 небольшой молодой кабачок
1/2 стакана толченых грецких орехов
1 луковица
3 сваренных вкрутую яйца
100 г российского сыра
100–150 г майонеза
1 ч. ложка яблочного или винного уксуса
1–2 веточки укропа
перец и соль — по вкусу

Молодой кабачок нарежьте кубиками, посолите, поперчите и сбрызните уксусом. Все перемешайте, оставьте на 10–15 минут и откиньте на дуршлаг. Сыр натрите на средней терке.

Кальмары нарежьте соломкой, лук измельчите. Чернослив замочите, обсушите и нарежьте соломкой. Отделите белки от желтков. Белки натрите на мелкой терке, желтки раскрошите.

Подготовленные продукты уложите слоями в следующем порядке: 1-й слой — кальмары; 2-й — лук, смазанный майонезом; 3-й — чернослив; 4-й — орехи, смазанные майонезом; 5-й — раскрошенные желтки; 6-й — маринованные кабачки; 7-й — тертый сыр. Поверх сыра уложите крупные капли майонеза и затем посыпьте тертыми белками. Подавайте, украсив веточками укропа.

Слоеный салат из семги с черносливом, маринованными огурцами, картофелем, оливками, луком, яйцами, морковью и чесноком «Мой подсолнушек»

100 г слабосоленой семги
3–4 шт. чернослива
1 вареная картофелина
2–3 небольших маринованных огурца
1 шт. вареной моркови
1 луковица
3–4 шт. маслин и/или оливок без косточек
2 сваренных вкрутую яйца
1 ст. ложка майонеза
1 зубчик чеснока
маслины и/или оливки без косточек и тертые желтки вареных яиц — для украшения

Рыбу нарежьте кусочками. Картофель, морковь, яйца и оливки натрите по отдельности на средней терке. Чернослив, лук и огурцы мелко нарежьте. Чеснок пропустите через пресс и тщательно разотрите с майонезом.

Подготовленные продукты уложите слоями в произвольном порядке, смазывая каждый слой смесью из майонеза с чесноком. Подавайте, посыпав тертыми желтками вареных яиц и нарезанными кружочками маслинами и/или оливками.

Слоеный салат из вареной рыбы с черносливом, жареными грибами, кукурузой, сыром, маринованными огурцами и майонезом «Бригадирский»

200–300 г вареного филе любой рыбы
150 г чернослива
150 г любых грибов
150 г тертого твердого сыра
1/2 банки консервированной кукурузы
1–2 маринованных огурца
3 сваренных вкрутую яйца
1–2 луковицы
майонез и растительное масло — по вкусу

Вареное филе рыбы нарежьте кубиками. Грибы нарежьте ломтиками, лук нашинкуйте и обжарьте все до готовности на растительном масле. Маринованные огурцы мелко нарежьте.

Отделите белки от желтков. Белки натрите на мелкой терке, желтки разотрите. Чернослив нарежьте соломкой. Кукурузу откиньте на дуршлаг и дайте жидкости стечь.

Подготовленные продукты уложите слоями, слегка смазывая каждый из них майонезом, в следующем порядке: 1-й слой — рыба; 2-й — обжаренные с луком грибы; 3-й — маринованные огурцы; 4-й — белки; 5-й — чернослив; 6-й — кукуруза; 7-й — тертый сыр; 8-й — желтки.

Закусочный торт из рыбного филе с черносливом, морковью, луком, укропом, молоком, яйцами и желатином «Лоцманский»

500 г филе любой рыбы
1 горсть чернослива без косточек

3 шт. крупной моркови
2 луковицы
3 яйца
1 стакан молока
1 пучок укропа
1 ст. ложка желатина
сливочное масло, перец и соль — по вкусу

Рыбное филе нарежьте пластинами. Одну штуку моркови нарежьте тонкими кружочками, остальную натрите на средней терке. Чернослив распарьте, откиньте на дуршлаг и нарежьте кусочками. Лук нашинкуйте, укроп измельчите.

Форму смажьте сливочным маслом и выстелите бумагой для выпечки. Подготовленные продукты уложите в форму слоями, приминая каждый из них, в следующем порядке: 1-й слой — кружочки моркови внахлест; 2-й — половина нормы рыбы, посыпанной солью, перцем и половиной нормы желатина; 3-й — половина нормы чернослива; 4-й — половина нормы укропа; 5-й — половина нормы лука; 6-й — половина нормы тертой моркови; 7-й — остаток рыбы, посыпанной солью, перцем и оставшимся желатином; 8-й — остаток чернослива; 9-й — остаток укропа; 10-й — остаток лука; 11-й — остаток моркови.

Для заливки молоко взбейте с яйцами, посолите и влейте смесь в форму так, чтобы верхний слой был полностью покрыт заливкой. Если заливки мало, добавьте еще яйцо с молоком. Заполненную форму оставьте на 15 минут при комнатной температуре.

Запекайте в духовке около 1 часа при температуре 180 °C и дайте остыть в форме. Не снимая бумаги, уложите на блюдо и поместите на 2–3 часа в холодильник (можно на ночь), чтобы желе застыло и слои плотно схватились. Подавайте, удалив бумагу для выпечки.

Слоеный салат из кальмаров с черносливом, плавленым сыром, бананами, грецкими орехами, яйцами, луком и майонезом «Острова в океане»

3 тушки замороженных кальмаров
12 шт. чернослива
1 банан
100 г очищенных грецких орехов
3 сваренных вкрутую яйца
100 г плавленого сыра

1 небольшая луковица
50 мл яблочного уксуса или лимонного сока
100 г сливочного масла
майонез — по вкусу

Размороженные кальмары очистите от пленки и хрящей. Затем поварите 3–5 минут в подсоленной воде, обсушите и нарежьте небольшими ломтиками. Отделите белки от желтков и по отдельности натрите на мелкой терке. Банан нарежьте тонкими ломтиками.

Чернослив распарьте, откиньте на дуршлаг и разрежьте пополам, плавленый сыр натрите. Орехи обжарьте на сухой сковороде до появления аромата и измельчите.

Лук разрежьте на 4 части и нашинкуйте. Затем залейте на 10–15 минут яблочным уксусом (лимонным соком). Маринованный лук промойте холодной водой и обсушите на салфетке.

Подготовленные продукты уложите слоями, приминая каждый из них, в следующем порядке: 1-й слой — белки; 2-й — кальмары; 3-й — маринованный лук, смазанный майонезом; 4-й — желтки; 5-й — предварительно замороженное сливочное масло, натертое на мелкой терке; 6-й — предварительно замороженный плавленый сыр, натертый на мелкой терке; 7-й — банан, смазанный майонезом; 8-й — измельченные орехи. Поверх уложите половинки чернослива и украсьте их каплями майонеза.

Слоеный салат из консервированной горбуши с черносливом, яблоками, грецкими орехам, луком, яйцами, зеленью, майонезом и сыром «Черепаха Тортилла»

1 банка консервированной горбуши в собственном соку
300 г чернослива
1 горсть половинок очищенных ядер грецких орехов
1 зеленое яблоко
150 г твердого сыра
5 сваренных вкрутую яиц
1 луковица
50 г замороженного сливочного масла
майонез и любая зелень — по вкусу

Извлеките рыбу из банки, освободите от костей, кожи и разомните вилкой на мелкие кусочки. Отделите белки от желтков. Белки натрите на крупной терке, желтки — на мелкой терке.

Лук мелко нарежьте, обдайте кипятком, затем промойте холодной водой и откиньте на сито. Сыр и яблоко по отдельности натрите на крупной терке. Чернослив замочите на 2 часа, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте, отложив 5 шт. для украшения.

Подготовленные продукты уложите слоями в следующем порядке: 1-й слой — белки; 2-й — рыба; 3-й — лук, обильно смазанный майонезом; 4-й — сыр; 5-й — натертое замороженное сливочное масло; 6-й — желтки, смазанные майонезом; 7-й — нарезанный чернослив, смазанный майонезом.

Уложенные продукты ложкой сформируйте в виде панциря черепахи и поместите в холодильник на ночь. Подавайте, посыпав рубленой зеленью, уложив поверх половинки ядер грецких орехов и разложив оставшиеся 5 шт. чернослива в виде лапок и головки черепахи.

Слоеный салат из крабовых палочек с фаршированным грецкими орехами черносливом, яйцами, сыром, майонезом и сливочным маслом «Черный жемчуг»

250 г крабовых палочек
1 стакан чернослива без косточек
1/2 стакана ядер грецких орехов
200 г твердого сыра
2 сваренных вкрутую яйца
100 г замороженного сливочного масла
майонез — по вкусу

Чернослив распарьте, сделайте надрезы и начините орехами. Яйца натрите на крупной терке по отдельности.

Крабовые палочки и сыр по отдельности натрите на средней терке.

Подготовленные продукты уложите слоями в следующем порядке: 1-й слой — 1 тертое яйцо; 2-й — половина нормы крабовых палочек; 3-й — майонез; 4-й — половина нормы сыра; 5-й — половина нормы натертого на мелкой терке замороженного сливочного масла; 6-й — весь нафаршированный орехами чернослив; 7-й — остаток крабовых палочек; 8-й — майонез; 9-й — остаток сыра; 10-й — остаток масла; 11-й — майонез; 12-й — оставшееся яйцо. Готовому салату дайте настояться.

Закуска из фаршированного креветками чернослива с

майонезом «Блумбергская»

100–150 г замороженных креветок
200–300 г чернослива без косточек
майонез — по вкусу

Креветки разморозьте, сварите до готовности и очистите. При необходимости чернослив замочите в горячей воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Подготовленный чернослив нафаршируйте креветками. Подавайте, уложив на блюдо и слегка полив майонезом.

С овощами

Капуста с черносливом, морковью, свеклой, лимоном и медом «Суточная»

3 кг капусты
200 г чернослива
200 г моркови
200 г свеклы
100 г меда
1 лимон
4 ч. ложки соли

Капусту тонко нашинкуйте. Сырые очищенные морковь и свеклу нарежьте мелкой соломкой. Чернослив тщательно вымойте, залейте 1 стаканом воды и поварите не более 2–3 минут. В полученный отвар положите мед и соль.

Смешайте чернослив, отвар и овощи, добавьте мелко нарезанный очищенный от семян лимон с кожурой. Полученную смесь уложите в банку, утрамбуйте, накройте и поместите на сутки в холодильник.

Свекольный салат с черносливом, медом, жареным луком, орехами и кориандром «Загорский»

1 кг свеклы
300 г чернослива
200 г любых орехов
300 г лука
2 ст. ложки меда
2 ст. ложки семян кориандра
100 мл растительного масла

Свеклу сварите до готовности, очистите от кожицы и нарежьте кусочками наподобие мандаринных долек.

Чернослив поварите, освободите от косточек и мелко нарежьте. Лук тонко шинкуйте и обжарьте на растительном масле.

Ядра орехов истолките, смешайте с медом и обжаренным луком. Затем добавьте подготовленную свеклу, молотые семена

кориандра и все тщательно перемешайте.

Аджика из ревеня с изюмом, горчицей, луком и карри «Джигитовка»

1 кг черешков ревеня
500 г светлого изюма
200 г лука
1 кг сахара
1 стакан 6 %-ного уксуса
30 г карри
1 ст. ложка сухой горчицы
1 ст. ложка соли

Черешки ревеня нарежьте кубиками со стороной 1–2,5 см и смешайте с измельченным луком и изюмом. Добавьте карри, сахар, соль, сухую горчицу и уксус.

Полученную массу, периодически помешивая, потомите на слабом огне до получения однородной кашеобразной смеси. В зависимости от качества овощей для этого вам потребуется 40 минут — 1 час 20 минут. Готовую аджику разложите в стерилизованные банки и закатайте.

Свекольный салат с курагой, грушами, апельсинным соком, оливковым маслом и горчицей «Парадиз»

2–3 шт. вареной свеклы среднего размера
5 шт. кураги
1 крупная груша

Для заправки:
4 ст. ложки апельсинного сока
1,5 ч. ложки острой горчицы
2 ст. ложки оливкового масла
соль — по вкусу

Свеклу и курагу нарежьте соломкой. Грушу очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Смешайте все подготовленные продукты, залейте заправкой и поместите в холодильник на 2 часа.

Для заправки смешайте все ингредиенты в плотно закрывающейся емкости и тщательно взбейте.

Морковно-свекольный салат с курагой, черносливом, кукурузным маслом и лимонным соком «Васяткинский»

2 шт. свеклы
2 шт. моркови
1/2 стакана кураги
1/2 стакана чернослива
лимонный сок и кукурузное масло — по вкусу

Сырую свеклу и морковь натрите на средней терке. Добавьте нарезанные маленькими кусочками курагу и чернослив, предварительно замоченные в теплой воде и обсушенные. Влейте лимонный сок и кукурузное масло. Все тщательно перемешайте и поместите на 2 часа в холодильник.

Свекольный салат с черносливом, курагой, грецкими орехами и майонезом «Парамоновский»

1 кг свеклы
200 г чернослива
200 г кураги
5 ядер грецких орехов
250 г майонеза
соль — по вкусу

Свеклу сварите до готовности, остудите, очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Если сухофрукты жесткие, предварительно замочите их в горячей воде, обсушите и нарежьте кусочками. Грецкие орехи тоже нарежьте кусочками. Смешайте все подготовленные продукты, посолите и заправьте майонезом.

Салат из краснокочанной капусты с курагой, черносливом, изюмом, чесноком и майонезом «Синеглазка»

500 г краснокочанной капусты
100 г изюма
100 г кураги
100 г чернослива
1 зубчик чеснока
100 г майонеза

соль — по вкусу

Капусту тонко нашинкуйте, перетрите с солью, оставьте на 1 час и отожмите. Изюм, чернослив и курагу распарьте и откиньте на дуршлаг. Чернослив и курагу нарежьте кубиками. Чеснок пропустите через пресс. Все подготовленные продукты смешайте с изюмом, майонезом, посолите и тщательно перемешайте.

Салат из краснокочанной капусты с черносливом, изюмом, грушами, мандаринами, киви, лимонным соком и оливковым маслом «Патрицианский»

1/2 кочана краснокочанной капусты
50–70 г чернослива
1 ст. ложка изюма
1 груша
1–2 мандарина
2–3 шт. киви
2 ст. ложки лимонного сока
2 ст. ложки оливкового масла
1/2 ч. ложки соли

Капусту тонко нашинкуйте, перетрите с солью, оставьте на 1 час и отожмите. Чернослив и изюм распарьте, откиньте на дуршлаг, чернослив нарежьте соломкой.

Грушу и киви очистите от кожуры и тоже нарежьте соломкой. Мандарины очистите от кожуры, разберите на дольки и разрежьте каждую из них.

Сок лимона смешайте с оливковым маслом. Все подготовленные продукты, кроме изюма, залейте полученной смесью и перемешайте. Подавайте, посыпав изюмом.

Капустный салат с курагой, черносливом, морковью, лимонным соком и оливковым маслом «Простое дивное диво»

500 г капусты
100 г кураги
100 г чернослива
1–2 шт. моркови
лимонный сок, сахар, оливковое масло и соль — по вкусу

Капусту нарежьте тонкой соломкой. Морковь натрите на крупной терке. Курагу и изюм залейте горячей водой, дайте набухнуть, откиньте на дуршлаг и нарежьте кубиками.

Все подготовленные продукты заправьте оливковым маслом, лимонным соком, солью, сахаром и тщательно перемешайте.

Свекольный салат с редькой, черносливом и оливковым маслом «Бонифатий»

4 шт. вареной свеклы
1 шт. редьки
1/2 стакана чернослива без косточек
2 ст. ложки оливкового масла
соль — по вкусу

Свеклу и редьку очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Чернослив залейте кипятком и оставьте набухать на 20–25 минут, затем слейте воду, чернослив мелко нарежьте. Смешайте натертые овощи с черносливом, добавьте соль, оливковое масло и все тщательно перемешайте.

Помидорный салат с курагой, изюмом, огурцами, фисташками, грецкими орехами, петрушкой и растительным маслом «Постнее не бывает»

1–2 помидора
5–6 шт. кураги
2–3 ст. ложки изюма
1–2 огурца
10–12 ядер грецких орехов
15 фисташек
1/2 пучка петрушки
растительное масло и соль — по вкусу

Курагу залейте горячей водой, дайте набухнуть, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Помидоры и огурцы нарежьте маленькими кусочками. Орехи и петрушку измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, полейте растительным маслом и тщательно перемешайте.

Свекольный салат с черносливом, курагой, изюмом,

оливковым маслом и грецкими орехами «Клеопатра»

100 г вареной свеклы
100 г кураги
100 г чернослива
60 г изюма
60 г ядер грецких орехов
2 ст. ложки оливкового масла

Свеклу натрите на крупной терке. Распаренный чернослив и распаренную курагу нарежьте соломкой. Грецкие орехи слегка измельчите в блендере. Смешайте курагу, чернослив, распаренный изюм, орехи, добавьте оливковое масло и все тщательно перемешайте.

Салат из квашеной капусты с морковью, яблоками и черносливом «Яркий»

200 г квашеной капусты
1/2 стакана нарезанного чернослива
2–3 шт. моркови
1 кислое тертое яблоко
3–4 ст. ложки меда
3–4 ст. ложки растительного масла

Морковь натрите на крупной терке, смешайте с квашеной капустой, заправьте медом и растительным маслом. Добавьте натертое кислое яблоко и нарубленный чернослив, предварительно замочив его и удалив косточки. Готовый салат тщательно перемешайте.

Свекольный салат с курагой, черносливом, изюмом, сельдереем, грецкими орехами и зеленью под соусом из горчицы, апельсинного сока и чеснока «Остро-сладкий»

2 шт. свеклы
300 г кураги, чернослива и изюма
100 г рубленых ядер грецких орехов
1 кусочек корня сельдерея
зелень петрушки и/или укропа — по вкусу

Для соуса:
2 ч. ложки готовой острой горчицы
1 зубчик чеснока
2–3 ст. ложки апельсинного сока
2 ст. ложки растительного масла
перец и соль — по вкусу

Сухофрукты распарьте, откиньте на дуршлаг и крупно нарежьте. Свеклу тщательно вымойте, заверните в фольгу и испеките в духовке до готовности. Затем охладите и нарежьте соломкой.

Кусочек корня сельдерея тоже нарежьте соломкой. Зелень петрушки и/или укропа крупно нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты и залейте соусом. Подавайте, посыпав орехами.

Для соуса разотрите горчицу и зубчик мелко истолченного чеснока. Влейте апельсинный сок, растительное масло, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Свекольный салат с изюмом, грецкими орехами или арахисом, яблоками и сметаной «Многовариантный»

300 г вареной свеклы
1 горсть изюма
1 яблоко
1 горсть ядер грецких орехов или арахиса
2–3 ст. ложки сметаны
сахар или сгущенное молоко — по вкусу

Изюм вымойте, залейте кипятком, дайте распариться и откиньте на дуршлаг. Свеклу очистите от кожицы и натрите на крупной терке или нарежьте соломкой толщиной со спичку.

Орехи слегка обжарьте на сухой сковороде и крупно нарежьте. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины и натрите на крупной терке или нарежьте соломкой толщиной со спичку.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте сметаной и тщательно перемешайте, по желанию добавив немного сахара или сгущенного молока. Для постного варианта салата вместо сметаны используйте 3–5 ст. ложек растительного масла, смешанного с апельсинным или лимонным соком.

Капустно-морковный салат с черносливом и грецкими

орехами
«Тоже многовариантный»

250 г пекинской или молодой белокочанной капусты
250 г моркови
100 г чернослива без косточек
1 горсть ядер грецких орехов

Для сладкого варианта:
2–3 ч. ложки лимонного сока
3 ч. ложки сахара
4–6 ст. ложек растительного масла

Для соленого варианта:
2 небольших зубчика чеснока
6 ст. ложек сметаны, или 6 ст. ложек майонеза, ил и 4–6 ст. ложек растительного масла и 2–3 ч. ложки лимонного сока
1 щепотка перца
1/2 ч. ложки соли

Морковь натрите на средней терке или нарежьте очень тонкой соломкой. Капусту нашинкуйте тонкими полосками. Чернослив вымойте, ошпарьте и нарежьте маленькими кубиками. Положите подготовленные продукты в миску.

Для сладкого варианта добавьте смесь из сахара, лимонного сока и растительного масла. Для соленого варианта добавьте смесь из пропущенного через пресс чеснока, соли, перца и заправки. Все перемешайте и посыпьте крупно измельченными грецкими орехами.

Слоеный салат с курагой, черносливом, изюмом, картофелем, морковью, свеклой, сыром, виноградом, вялеными яблоками, гранатами, орехами и майонезом «Добрая свекровь»

1 шт. крупной свеклы
2 картофелины средней величины
1 шт. крупной моркови
100 г чернослива
100 г кураги
100 г изюма без косточек (можно разных сортов)
100 г твердого сыра
100 г винограда, вяленых яблок и зерен граната

50 г орехов (грецких, миндаля, фундука, фисташек, кешью вкус)
майонез — по вкусу

Чернослив, курагу, изюм тщательно промойте и ошпарьте. Затем залейте кипятком, поварите около 20 минут и откиньте на дуршлаг. Неочищенные овощи сварите, охладите и очистите.

Картофель, морковь, свеклу и курагу нарежьте по отдельности мелкими кубиками. Чернослив нарежьте соломкой. Сыр натрите на мелкой терке. Вяленые яблоки нарежьте кусочками. Орехи слегка измельчите. Виноград освободите от косточек и разрежьте пополам.

Смажьте майонезом плоское блюдо и уложите подготовленные продукты слоями в следующем порядке: 1-й слой — картофель, смазанный майонезом; 2-й — морковь; 3-й — курага, смазанная майонезом; 4-й — свекла, смазанная майонезом; 5-й — сыр; 6-й — чернослив; 7-й — орехи; 8-й — изюм; 9-й — виноград, вяленые яблоки и зерна граната. Майонез можно заменить смесью из обезжиренного йогурта, сметаны и готовой горчицы.

Салат из редьки, чернослива, баклажанов и петрушки с заправкой из чеснока, винного уксуса и перца «Азарьевский»

300 г редьки
50–60 г чернослива без косточек
100 г обжаренных баклажанов
зелень петрушки и салатные листья — по вкусу

Для заправки:
150 мл винного уксуса
толченый чеснок, молотый черный перец и соль — по вкусу

Редьку натрите на крупной терке. Обжаренные баклажаны нарежьте кубиками. Каждую ягоду чернослива разрежьте пополам. Листья салата нарежьте полосками, зелень петрушки измельчите, оставив несколько веточек для украшения.

Смешайте все подготовленные продукты с заправкой. Подавайте, украсив веточками петрушки. Для заправки толченый чеснок разотрите с перцем, солью и смешайте с винным уксусом.

Заливное из сладкого перца, баклажанов и цукини с изюмом, луком, томатным пюре и заправкой из

винограднoго уксуса «Терра инкогнита»

4 шт. сладкого перца разного цвета
1 крупный баклажан
2 шт. цукини
75 г изюма
1 крупная головка красного лука
400 мл томатного сока
1 ст. ложка томатного пюре или пасты
1 ст. ложка красного винного уксуса
15 г желатина
6 ст. ложек оливкового масла
базилик — для украшения

Для заправки:
2 ст. ложки красного виноградного уксуса
6 ст. ложек оливкового масла
соль и перец — по вкусу

Вымойте и высушите овощи. Сладкий перец разрежьте на четыре части, удалив плодоножку, у цукини удалите семена и вместе с баклажаном нарежьте полосками.

Положите перец кожицей верх на противень и запекайте в духовке или на гриле до тех пор, пока кожица слегка не почернеет. Переложите перец в глубокую миску, накройте и дайте остыть. Разложите полоски баклажана и цукини на разных противнях и запекайте, переворачивая, в духовке или на гриле до мягкости и золотистого цвета.

Разогрейте масло на сковороде, добавьте нарезанный тонкими кольцами лук, томатное пюре и красный виноградный уксус. Потушите, осторожно помешивая, до мягкости и загустения, затем остудите.

Выстелите прямоугольное блюдо пищевой пленкой так, чтобы пленка заходила за края блюда. Разогрейте томатный сок на слабом огне, добавьте желатин и нагрейте смесь до полного его растворения.

Уложите слой красного перца на блюдо и залейте томатным соком с желатином. Положите слоями цукини, изюм с луком, желтый перец, заканчивая слоем красного перца и заливая каждый слой смесью из томатного сока и желатина. Вылейте остатки смеси поверх последнего слоя и утрамбуйте овощи. Накройте пищевой пленкой и поместите на 2 часа в холодильник.

Перед подачей извлеките заливное из формы, потянув за

пищевую пленку, переверните и уложите на блюдо. Разрежьте острым ножом на толстые куски и положите каждый на отдельные закусочные тарелки. Сбрызните заправкой (или бальзамическим уксусом) и украсьте свежим базиликом. Для заправки смешайте оливковое масло, красный виноградный (или бальзамический) уксус, добавьте соль, перец и все тщательно перемешайте.

Маринованная капуста с черносливом, медом, свеклой, морковью, лимонами и жгучим красным перцем «Острая, но сладкая»

1–1,5 кг капусты
200 г моркови
200 г свеклы
1 лимон

Для заливки:
200 г чернослива без косточек
2 ст. ложки меда
1 стакан воды
красный жгучий перец — по вкусу
3 ч. ложки соли

Капусту нашинкуйте, морковь и свеклу нарежьте полосками или натрите на крупной терке. Лимон мелко нарежьте и смешайте с подготовленными овощами. Полученную смесь слегка перетрите руками, добавьте жгучий перец и влейте горячую заливку.

Все тщательно перемешайте и уложите в емкость, плотно утрамбовывая. Остывшую смесь поместите в холодильник. Подавайте, по желанию посыпав любой измельченной зеленью и полив подсолнечным маслом.

Для заливки чернослив залейте 1 стаканом воды, доведите до кипения и прокипятите в течение 5 минут. Затем снимите с огня, добавьте мед, соль и размешайте.

Салат из цветной капусты с черносливом, баклажанами, луком, зеленым горошком, зеленью, оливковым маслом с заправкой из майонеза, сметаны и перца-ассорти «Оксфордский»

1 кг цветной капусты
50 г чернослива без косточек
100 г обжаренных баклажанов
1 яйцо
1 луковица
панировочные сухари, любая зелень, зеленый горошек и оливковое масло — по вкусу

Для заправки:
200 г майонеза
100 г сметаны
перец чили, черный молотый перец и соль — по вкусу

Капусту разберите на соцветия, обмакните во взбитом яйце, обваляйте в сухарях и обжарьте на оливковом масле. Лук нарежьте кольцами, чернослив и зелень измельчите, отложив немного листиков для украшения.

Смешайте с капустой, зеленым горошком, ломтиками баклажанов и залейте заправкой. Подавайте, украсив листиками зелени. Для заправки тщательно смешайте майонез, сметану, перец и соль.

Свекольный рулет с курагой, черносливом, голубым сыром, пармезаном, орехами и сливочным сыром «Европейский люкс»

3–4 шт. свеклы
6 шт. чернослива без косточек
4–5 шт. кураги
175 г сливочного сыра
100 г голубого сыра
1–2 ч. ложки тертого сыра пармезан
1–2 ст. ложки измельченных орехов (миндальных и немного фундука)
1,5 ч. ложки желатина

Свеклу сварите, остудите и натрите на мелкой терке. Затем уложите в дуршлаг и отожмите, надавив сверху. Полученный сок немного нагрейте и распустите в нем желатин. Чернослив обдайте кипятком, обсушите и тонко нарежьте.

Свеклу уложите тонким слоем в форму в виде прямоугольника, поверх в произвольном порядке разложите чернослив. Аккуратно и равномерно полейте все свекольным соком, смешанным с желатином, и поместите форму в

холодильник до полного застывания.

Смешайте сыр с плесенью, сливочный сыр и мелко натертый пармезан. Измельчите ножом курагу и орехи. Застывшую массу извлеките из холодильника, накройте пленкой и переверните форму на блюдо. Посыпьте все сырной смесью, затем орехами и курагой.

Подготовленное блюдо осторожно сверните рулетом и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Капустный салат с мандаринами, курагой, изюмом, морковью, кунжутом и майонезом «Долька к дольке»

500 г капусты
100 г кураги
1 горсть изюма
2 шт. моркови
2 мандарина (небольшой апельсин, 1/2 грейпфрута, дольки помело)
1 ч. ложка яблочного или винного уксуса
100 г майонеза
семена кунжута, сахар и соль — по вкусу

Капусту мелко нашинкуйте, морковь натрите на средней терке. Морковь и капусту смешайте, добавьте уксус, соль и сахар. Все перемешайте и поместите на 30 минут в холодильник, чтобы выделился сок. Курагу размочите и мелко нарежьте. Изюм тщательно промойте и обсушите.

Мандарины (апельсин, грейпфрут, помело) очистите, разберите на дольки, удалите косточки и нарежьте небольшими кусочками. Смешайте все подготовленные продукты и заправьте майонезом. Подавайте, посыпав обжаренными семенами кунжута.

Свекольный салат с черносливом, изюмом, бананами, яблоками, чесноком, грецкими орехами, укропом и майонезом «Сладостный»

1 шт. свеклы
100 г изюма
5–6 шт. чернослива без косточек
1 кисло-сладкое яблоко

1/2 банана
5–6 ядер грецких орехов
веточка укропа, лимонный сок, майонез и соль — по вкусу

Свеклу испеките, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Грецкие орехи слегка обжарьте на сухой сковороде, остудите и мелко истолките, отложив немного для украшения.

Чернослив и изюм промойте и замочите в горячей воде до набухания. Затем дайте обсохнуть, чернослив нарежьте мелкими кубиками. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины, сбрызните лимонным соком и натрите на крупной терке вместе с бананом.

Смешайте свеклу, яблоко, банан, изюм, чернослив, грецкие орехи и все посолите. Добавьте пропущенный через пресс чеснок и заправьте майонезом. Готовый салат оставьте на 30 минут при комнатной температуре и уложите в салатник. Подавайте, посыпав оставшимися орехами и украсив веточкой укропа, уложенной колечком.

Слоеный салат с черносливом, изюмом, картофелем, свеклой, сыром, яйцами, гранатом и майонезом «Красношапочный»

4 вареные картофелины
3 шт. вареной свеклы
150 г чернослива
100 г изюма
3 сваренных вкрутую яйца
100 г твердого сыра
зерна граната и майонез — по вкусу

Изюм и чернослив залейте на 5 минут кипятком, откиньте на дуршлаг, чернослив мелко нарежьте. Сыр, яйца, картофель и свеклу натрите по отдельности на средней терке.

Подготовленные продукты уложите слоями в следующем порядке: 1-й слой — чернослив, смазанный майонезом; 2-й — картофель, смазанный майонезом; 3-й — свекла, смазанная майонезом; 4-й — изюм; 5-й — тертый сыр; 6-й — яйца, смазанные майонезом. Подавайте, посыпав зернами граната.

Морковный салат с изюмом, черносливом, апельсинами, сельдереем, орехами, зеленью и чесноком «Пиканто»

3 шт. моркови средней величины
1 горсть изюма
6–7 шт. чернослива
1 апельсин
1 горсть ядер грецких орехов или кешью
1 побег черешкового сельдерея
2–3 ст. ложки растительного масла
перец и соль — по вкусу

Для заправки:
1/2 апельсина
1/2 лимона
1/2 пучка укропа
1/2 пучка петрушки

Апельсин очистите от кожуры, разберите на дольки и освободите их от перегородок. Мякоть нарежьте кусочками. Морковь натрите на крупной терке. Изюм и чернослив промойте и обсушите, чернослив измельчите. Стебель сельдерея нарежьте кусочками. Орехи слегка обжарьте на сухой сковороде и нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, полейте заправкой, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Для заправки тщательно смешайте сок половины лимона, половины апельсина, растительное масло, измельченную зелень укропа, петрушки и пропущенный через пресс чеснок.

Тыквенный салат с курагой, изюмом, яблоками, кедровыми орешками, медом, оливковым маслом и лимонным соком «Бабье лето»

100–150 г мякоти тыквы
200 г кураги
1 горсть изюма
1 крупное зеленое яблоко
2 ст. ложки меда
сок 1/2 лимона
2 ст. ложки оливкового масла
кедровые орешки или семена подсолнуха — по вкусу

Тыкву натрите на средней терке. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины, нарежьте соломкой и сбрызните лимонным соком. Изюм залейте кипятком, оставьте до набухания и откиньте на

дуршлаг. Курагу нарежьте соломкой, оставив немного для украшения.

Смешайте все подготовленные продукты и заправьте их смесью из меда и оливкового масла. Готовый салат оставьте на 20–30 минут при комнатной температуре. Подавайте, посыпав обжаренными кедровыми орешками (семенами подсолнуха) и украсив оставшейся курагой.

Сельдерейный салат с курагой, блинчиками, картофелем, луком, яблоками, сыром фета, укропом, чесноком и майонезом «Зимовье»

300–400 г корня сельдерея
7 шт. очень мягкой кураги
1 сваренная в мундире картофелина
2 кисло-сладких яблока средней величины
1/2 упаковки сыра фета
1 блинчик
1 луковица
2 зубчика чеснока
3 ст. ложки майонеза
1 пучок укропа
6 ст. ложек растительного масла
соль — по вкусу

Сельдерей нарежьте тонкой соломкой, лук — мелкими кубиками. На сковороде разогрейте растительное масло, обжарьте лук и корень сельдерея до мягкости и легкого хруста. Все посолите, перемешайте и дайте остыть.

Картофель натрите на крупной терке. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и тоже натрите на крупной терке. Курагу нарежьте мелкими кубиками, треть отложите для украшения. Укроп мелко нарубите, оставив несколько веточек для украшения.

Смешайте обжаренный сельдерей, картофель, яблоко, курагу и зелень. Добавьте майонез и пропущенный через пресс чеснок. Все тщательно перемешайте, уложите в салатник и разровняйте. Посыпьте измельченным сыром (можно нарезать его кубиками, можно размять вилкой) и оставшейся курагой.

Блинчик смажьте майонезом, сверните рулетиком и нарежьте тонкими ломтиками наподобие розочек. Уложите их по кругу и украсьте все веточками укропа.

Салат из маринованных баклажанов с курагой, инжиром, изюмом, яблоками и луком под лимонным соусом «Инженю»

8 маринованных баклажанов
250 г кураги
1/2 стакана изюма
6 шт. сушеного инжира
1 яблоко
1 луковица
растительное масло — по вкусу

Для соуса:
3 ст. ложки лимонного сока
1 ст. ложка уксуса
2 ст. ложки сахара
перец и соль — по вкусу

Уложите в салатницу нарезанный кубиками инжир, нарезанную полосками курагу, изюм, нарезанное кубиками яблоко и нарезанные полосками баклажаны. Нагрейте в сковороде растительное масло и обжарьте нарезанный кубиками лук до золотистого цвета.

Обжаренный лук добавьте в салатницу. В отдельной посуде смешивайте все ингредиенты для соуса и влейте в салатницу. Готовый салат тщательно перемешайте и оставьте на 1 час.

С фруктами и сыром

Салат с черносливом, курагой, изюмом, вяленой вишней, инжиром, грецкими орехами, сметаной и сахаром «Невестинский»

100 г чернослива
100 г кураги
100 г изюма
100 г вяленой вишни
100 г вяленого инжира
1 стакан рубленых ядер грецких орехов
400 г сметаны 15 %-ной жирности
100 г сахара

Чернослив, курагу, изюм залейте кипятком, дайте набухнуть и откиньте на дуршлаг. Затем мелко нарежьте все сухофрукты, включая инжир и вишню, и уложите слоями, пересыпая рублеными грецкими орехами, оставив немного для украшения.

Взбейте сметану с сахаром и залейте фруктово-ореховую смесь. Подавайте, посыпав оставшимися орехами.

Сырный салат с черносливом, чесноком, яйцами, грецкими орехами, гранатом, зеленым луком и майонезом «Формула любви»

1 плавленый сырок
150 г чернослива без косточки
1/2 стакана ядер грецких орехов
1 сваренное вкрутую яйцо
2 зубчика чеснока
3 перышка зеленого лука
125 г легкого майонеза
зерна граната — по вкусу

Сыр натрите на мелкой терке и смешайте с пропущенным через пресс чесноком. Яйцо нарежьте кубиками и смешайте с измельченным зеленым луком. Чернослив распарьте, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Орехи измельчите.

Подготовленные продукты уложите слоями в креманки в

следующем порядке: 1-й слой — сыр с чесноком, политый майонезом; 2-й — яйцо, смешанное с зеленым луком; 3-й — чернослив, политый майонезом. Подавайте, посыпав измельченными орехами.

Салат из овсяных хлопьев с курагой, изюмом, черносливом, орехами, молоком и медом «Красотка»

4 ст. ложки овсяных хлопьев
3 ст. ложки измельченной кураги
4 ст. ложки изюма
1 ст. ложка измельченного чернослива
любые орехи, молоко и мед — по вкусу

Овсяные хлопья залейте кипятком и подержите 5 минут под крышкой. Добавьте молоко, мед и все перемешайте. Затем положите курагу, изюм, чернослив и еще раз перемешайте.

Черешневый салат с изюмом, макаронами, яблоками, апельсинами и йогуртом «Все только начинается!»

250 г черешни
100 г изюма
250 г макарон
2 яблока
2 апельсина
2–3 ст. ложки йогурта
1/2 стакана сливок
3 ст. ложки майонеза
1 ч. ложка соли

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Из черешни выньте косточки, яблоки очистите от кожуры и сердцевины, изюм немного распарьте. Подготовленные продукты смешайте с макаронами.

Йогурт, сливки, майонез и выжатый из апельсинов сок перемешайте и полейте полученной заправкой макароны, яблоки, черешню и изюм. Готовый салат оставьте на 1 час при комнатной температуре для пропитки.

Яблочный салат с курагой, черносливом, лимоном,

белым вином, взбитыми сливками, орехами, сахарной пудрой и имбирем «Опьяняющий»

3 яблока
200 г кураги
200 г чернослива без косточек
2 лимона
1/2 стакана белого сухого вина
2 ст. ложки сахарной пудры
4 ст. ложки густых сливок
молотый имбирь — на кончике ножа
любые рубленые орехи — по вкусу

Курагу и чернослив распарьте и нарежьте соломкой. Лимон ошпарьте, нарежьте соломкой и смешайте с нарезанными соломкой яблоками. Смешайте курагу, чернослив с яблоками и лимоном, добавьте сахарную пудру, имбирь, вино, перемешайте и уложите в салатник. Подавайте, посыпав орехами и украсив взбитыми сливками.

Яблочный салат с черносливом, курагой, сметаной и сахаром «Алабинский»

3 яблока
25 шт. чернослива
25 шт. кураги
4 ст. ложки сметаны
2 ст. ложки сахара

Чернослив и курагу промойте, поварите 5–6 минут, охладите и очистите чернослив от косточек. Яблоки очистите от сердцевины. Все мелко нарежьте, добавьте сметану, сахар и тщательно перемешайте.

Салат-коктейль из чернослива, изюма, мандаринов, апельсинов, яблок и грецких орехов под сметанным соусом «От повара ее светлости»

200 г чернослива
2–3 яблока

4 мандарина
1 апельсин
4–5 ст. ложек ядер грецких орехов
1 ст. ложка сахарной пудры
изюм — по вкусу

Для соуса:
200 г сметаны
100 мл сливок 33 %-ной жирности
1 ст. ложка сухого белого вина
1/2 ст. ложки ванильного сахара

Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте соломкой и сбрызните лимонным соком. С апельсинов аккуратно срежьте цедру и нарежьте ее очень тонкой соломкой. Апельсины и мандарины разберите на дольки и нарежьте небольшими кусочками.

Чернослив и изюм промойте, залейте водой, доведите до кипения и сразу снимите с огня. Охладите сухофрукты в отваре, воду слейте. Чернослив и изюм обсушите, чернослив нарежьте соломкой. Орехи мелко нарубите.

В сотейнике прогрейте в течение 5 минут сливки, смешанные с вином и ванильным сахаром. Снимите с огня, добавьте сметану и тщательно перемешайте. Подготовленные фрукты и орехи слоями уложите в порционные салатники и полейте соусом. Подавайте, посыпав апельсинной цедрой.

Салат из груш с черносливом, яблоками, сыром, сиропом и майонезом «Кареглазая блондинка»

3–4 груши
3–4 яблока
200 г чернослива
200 г сыра
сироп и майонез — по вкусу

Очищенные груши (зимой консервированные) разрежьте вдоль. Чайной ложкой удалите сердцевину. В полученное углубление положите разрезанный пополам распаренный чернослив без косточек и полейте сиропом (можно готовым). Яблоки и сыр натрите на терке, смешайте и заправьте майонезом. Полученную смесь уложите горками между грушами.

Рокфор с курагой, фундуком, фисташками, инжиром, лимонным соком и медом «Волшебная ложечка»

300 г сыра рокфор
500 г инжира и кураги
500 г фундука и фисташек
3 ст. ложки меда
1 ст. ложка лимонного сока

Инжир и курагу нарежьте кубиками, орехи измельчите. Мед разогрейте на слабом огне. Как только появится пена, добавьте подготовленные сухофрукты и орехи и нагревайте, помешивая, 5 минут.

Влейте лимонный сок, еще раз перемешайте, снимите с огня и остудите. Сыр нарежьте кусочками, разложите в ложки и поверх положите подготовленные сухофрукты.

Бутерброды с изюмом, козьим сыром, жареным луком, оливковым маслом и чесноком «Из Страны Счастья»

6 мини-головок козьего сыра
изюм — по вкусу
1 чиабатта
1 мелко нарубленная луковица
2 мелко нарубленных зубчика чеснока
3 ст. ложки оливкового масла

Хлеб нарежьте наискось на 6 ломтей. Лук обжарьте на оливковом масле до прозрачности, добавьте чеснок и все еще немного обжарьте, не дав чесноку подрумяниться. Смесь из лука и чеснока уложите на хлеб и полейте оставшимся от жарения маслом.

Разрежьте каждую головку козьего сыра пополам и положите поверх лука по 2 половинки на каждый ломоть хлеба. Запекайте в духовке 2 минуты при температуре 160 °C до размягчения сыра. Подавайте, посыпав изюмом.

Слоеный салат с черносливом, яйцами, сыром, яблоками и грецкими орехами «Очи черные»

100 г твердого сыра
100 г чернослива
5 сваренных вкрутую яиц
1 зеленое яблоко
100 г ядер грецких орехов
майонез и соль — по вкусу

Чернослив замочите на несколько минут в кипятке, обсушите, удалите косточки и измельчите мякоть. Отделите белки от желтков и измельчите по отдельности. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и натрите на крупной терке. Сыр натрите на крупной терке.

Подготовленные продукты уложите слоями в следующем порядке: 1-й слой — сыр, смазанный майонезом; 2-й — измельченный и посоленный белок яиц; 3-й — натертое яблоко, смазанное майонезом; 4-й — измельченный чернослив; 5-й — измельченный желток яиц с добавлением соли и майонеза. Подавайте, посыпав измельченными грецкими орехами.

Закуска из фаршированного сыром и грецкими орехами чернослива с красным десертным вином «Окей!»

24 шт. чернослива без косточек
150 г твердого сыра
100 г ядер грецких орехов
1 ст. ложка сметаны
2 ст. ложки красного десертного вина

Сыр натрите на средней терке и смешайте с рублеными орехами, вином и сметаной. Полученную смесь поместите на 1 час в холодильник. Спустя это время наполните ею чернослив.

Слоеный морковно-яблочный салат с курагой, черносливом, сыром, орехами и сметаной «Космическая нежность»

2 шт. крупной моркови
2 яблока
200 г кураги
200 г чернослива без косточек
200 г твердого сыра
250 г сметаны

1 стакан любых измельченных орехов

Сухофрукты залейте кипящей водой по отдельности, оставьте на 10 минут, затем откиньте на дуршлаг и нашинкуйте соломкой. Сыр натрите на крупной терке. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте соломкой. Морковь натрите на средней терке.

Подготовленные продукты уложите слоя ми, каждый из них смазывая сметаной, в следующем порядке: 1-й слой — сыр, смазанный сметаной и посыпанный измельченными орехами (оставьте немного орехов для украшения); 2-й — чернослив; 3-й — яблоки; 4-й — морковь; 5-й — курага.

Готовому салату дайте настояться в течение 1 часа. Подавайте, полив оставшейся сметаной и посыпав остатками орехов.

Рисовый салат с изюмом, курагой, зеленым горошком, миндалем и оливковым маслом «Эрос»

250 г смеси вареного бурого и белого риса
150 г кураги
100 г изюма без косточек
150 г консервированного зеленого горошка
100 г обжаренных ядер миндаля
оливковое масло и морская соль — по вкусу

Курагу и изюм залейте горячей водой, дайте набухнуть и откиньте на дуршлаг. Рис смешайте с зеленым горошком, изюмом и миндалем, оставив немного орехов для украшения.

Полученную смесь немного посолите, заправьте оливковым маслом и тщательно перемешайте. Подавайте, украсив нарезанной пополам курагой, остатком изюма и миндаля, уложив их в виде тигровых полосок.

Ананасно-яблочный салат с курагой, изюмом, бананами, йогуртом, грецкими орехами, апельсинами и мандаринами «Вот оно, новогоднее счастье!»

2 зеленых яблока
2 красных яблока
200 г кураги

200 г изюма
1/2 ананаса
1 банан
1 апельсин
2 мандарина
400 г измельченных ядер грецких орехов
1 небольшая бутылка йогурта

Все фрукты вымойте, очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Курагу и изюм залейте горячей водой, дайте набухнуть и откиньте на дуршлаг. Смешайте все ингредиенты, залейте йогуртом, тщательно перемешайте и дайте настояться.

Инжирный салат с черносливом, миндалем, апельсинной цедрой, ацидофильным молоком и сахаром
«Яцек»

300 г инжира
150 г чернослива
2 1/2 ст. ложки ядер миндаля
1 стакан ацидофильного молока
цедра апельсина и сахар — по вкусу

Инжир вымойте и нарежьте тонкими полосками. Чернослив замочите на сутки, извлеките косточки, мякоть нарежьте полосками. Миндаль ошпарьте, очистите от кожицы и измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты, посыпьте сахаром и тертой цедрой апельсина. Подавайте, полив размешанным ацидофильным молоком.

Закуска из чернослива, сыра, сладкого перца и крекеров с горчицей, сметаной, укропом и листьями салата
«Хвост жар-птицы»

180 г твердого сыра
6 шт. чернослива без косточек
1/2 шт. сладкого оранжевого перца
12 крекеров
1 белок от сваренного вкрутую яйца
2 ст. ложки сметаны 20 %-ной жирности

1 ст. ложка зерненной горчицы
12 веточек укропа, листовой салат, перец и соль — по вкусу

Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с горчицей и сметаной, добавив соль и перец. Полученную массу тщательно разотрите и скатайте в шарики. Сладкий перец нарежьте тонкой длинной соломкой. Каждую ягоду чернослива разрежьте пополам, белок натрите на мелкой терке.

Поверх каждого крекера положите сырный шарик, кусочек чернослива и перца. Посыпьте тертым белком и поверх разложите веточки укропа. Подавайте, уложив на блюдо, выстланное листьями салата.

Супы

С мясными продуктами

Суп из говяжьей вырезки с черносливом, грибами, рисом, петрушкой, чесноком, соусом ткемали, жгучим перцем и хмели-сунели «Сулико»

300 г говяжьей вырезки
100 г чернослива
100 г любых грибов
4 ст. ложки риса
2 луковицы
3 зубчика чеснока
1 стручок жгучего перца
1 ст. ложка томатной пасты
1 ст. ложка соуса ткемали
1 ст. ложка хмели-сунели
1 ст. ложка растительного масла
зелень петрушки и соль — по вкусу

Рис вымочите в холодной воде. Мясо нарежьте небольшими кусочками и залейте холодной водой так, чтобы она лишь покрывала мясо. Готовьте в микроволновой печи в течение 4–5 минут на полной мощности.

Лук мелко нарубите. Грибы очистите, вымойте и мелко нарежьте. Чеснок растолките. Смешайте лук, грибы, чеснок, томатную пасту, хмели-сунели, добавьте растительное масло и все тщательно перемешайте. Готовьте в течение 1 минуты 30 секунд — 2 минут на полной мощности.

Обжаренные овощи положите в суп, добавьте рис, жгучий перец (целиком), соус ткемали и чернослив. Влейте воды до получения 1 л 500 мл бульона, посолите и готовьте в течение 10–12 минут на полной мощности. Подавайте, добавив в тарелки с супом измельченную зелень.

Говяжий суп с курагой, грибами, пшеном, картофелем, морковью, луком, лавровым листом и петрушкой «Ермолинский»

300 г вареной говядины
10 шт. кураги

200 г любых грибов
2 ст. ложки пшена
5 картофелин
2 шт. моркови
1 луковица
2 лавровых листа
2 ст. ложки растительного масла
зелень петрушки, черный перец горошком и соль — по вкусу

Мясо нарежьте кубиками. Лук нарубите, грибы очистите, промойте и мелко нарежьте. Морковь нарежьте тонкой соломкой или натрите на крупной терке. Картофель и курагу отдельно нарежьте кубиками. Пшено промойте в нескольких водах, последний раз — в горячей.

Морковь, лук и грибы полейте растительным маслом и прогрейте в микроволновой печи в течение 1–2 минут на полной мощности. Воду или бульон (около 1 л 500 мл) прогрейте на полной мощности в течение 5–6 минут, положите обжаренные овощи, картофель, пшено, курагу, лавровый лист, перец и соль.

Готовьте на полной мощности в течение 8–10 минут, затем положите мясо и прогрейте все еще 2–3 минуты. Подавайте, добавив в тарелки с супом измельченную зелень петрушки.

Мясной борщ с черносливом, фасолью, чесноком, сладким перцем, помидорами и аджикой «Кубанский казацкий»

500–600 г свинины или говядины на косточке
1 горсть чернослива
1 стакан фасоли
1 шт. свеклы
200–300 г капусты
2–3 помидора
1 шт. сладкого красного перца
1 шт. моркови
2 луковицы
1 головка чеснока
1/2–1 ч. ложка аджики
растительное масло, любая зелень, сметана или майонез, хмели-сунели, кумин, перец и соль — по вкусу

Мясо поварите 30–40 минут, добавьте промытую фасоль и поварите еще 30 минут. Затем положите в бульон одну целую луковицу и очищенную свеклу и поварите все до готовности

свеклы.

Лук нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле в течение 5 минут. Добавьте к луку тертую морковь, спустя 5 минут положите нарезанный кусочками сладкий перец и все слегка еще обжарьте.

Извлеките из бульона свеклу и нарежьте ее соломкой. Положите в бульон обжаренные овощи, нарезанные или измельченные помидоры, аджику и специи. Поварите все около 10 минут и добавьте нашинкованную капусту и целые зубчики чеснока.

Затем положите нарезанный чернослив и поварите все 10–15 минут на слабом огне (капуста в этом борще должна слегка хрустеть). Подавайте, добавив в тарелки с супом любую измельченную зелень и сметану (майонез).

Куриный суп с черносливом, рисом, зеленым луком и лавровым листом «Казатинский»

1 куриная грудка
150 г чернослива
1/2 стакана риса
1 луковица
1 лавровый лист
2 л воды
зеленый лук, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Куриную грудку залейте водой, доведите до кипения, добавьте лавровый лист, посолите, поперчите и поварите в течение 10–15 минут. Чернослив на 10 минут замочите в теплой воде, помойте и нарежьте соломкой. Лук нашинкуйте и обжарьте на растительном масле.

В кипящий бульон добавьте рис, через 10 минут добавьте чернослив, лук и поварите все на слабом огне еще 10–15 минут. Подавайте, посыпав зеленым луком, нарезанным колечками.

Говяжий суп с курагой, картофелем, зеленью, луком и томатной пастой «Сватьин»

500 г говядины
50 г кураги
1 крупная картофелина

1 луковица
2 ст. ложки томатной пасты
1 ст. ложка растительного масла
любая зелень и соль — по вкусу

Мясо промойте, положите в горячую воду и поварите при слабом кипении. Затем мясо извлеките из бульона и нарежьте кусочками. Полученный бульон процедите через марлю.

Курагу промойте и нарежьте брусочками. Лук нашинкуйте и обжарьте на растительном масле с добавлением томатной пасты.

В процеженный бульон положите нарезанный кубиками картофель, курагу и лук с томатной пастой. Поварите все до готовности картофеля, посолите, добавьте мясо и дайте закипеть. Подавайте, посыпав любой измельченной зеленью.

Говяжий суп с курагой, макаронами, картофелем, морковью, укропом, томатной пастой и луком «Товарищеский сытный»

500 г мякоти говядины
150 г кураги
1 горсть мелких макаронных изделий
3–4 картофелины
1 шт. моркови
1 луковица
1 ст. ложка томатной пасты
1 ст. ложка топленого масла
лавровый лист, зелень укропа, перец и соль — по вкусу

Мясо залейте 2 л холодной воды, доведите до кипения, снимите пену, посолите и поварите около 1 часа 30 минут до готовности при очень слабом кипении. Готовое мясо извлеките из бульона, нарежьте ломтиками и накройте пищевой пленкой. Полученный бульон процедите.

Морковь нарежьте соломкой, лук — полукольцами. На сковороде растопите масло и обжарьте лук до прозрачности. Затем добавьте морковь и потушите все несколько минут. Положите томатную пасту и продолжайте обжаривать еще несколько минут.

Картофель нарежьте кусочками. Курагу вымойте, разрежьте пополам, очень крупную — на четвертинки. В кипящий бульон положите картофель, доведите до кипения и поварите 5 минут. Всыпьте макаронные изделия и поварите все до готовности картофеля.

Добавьте обжаренные овощи, мясо, курагу, лавровый лист, перец и соль. Доведите до кипения, снимите с огня и дайте настояться под крышкой в течение 5–10 минут. Подавайте со сметаной, посыпав рубленой зеленью укропа.

Борщ с куриными желудками, крыльями и шейками, курагой, шампиньонами, чесноком и зеленью «Приходите завтра»

400 г куриных крыльев и шеек
300 г куриных желудков
5 шт. кураги
3–4 крупных шампиньона
1 шт. свеклы
200 г капусты
3 крупные картофелины
1 шт. моркови
1 луковица
100 г корня сельдерея
2 ст. ложки томатной пасты
3 зубчика чеснока
сахар, уксус, любая зелень, растительное масло и соль — по вкусу

Куриные желудки поварите почти до готовности, добавьте крылья, шеи и продолжайте варить все 30 минут. Свеклу нарежьте соломкой, сбрызните уксусом и обжарьте на небольшом количестве растительного масла. Затем добавьте сахар и нарезанную соломкой курагу. Подготовленную свеклу с курагой положите в бульон и поварите 30 минут. Шампиньоны нарежьте ломтиками, положите к курице, все посолите и поварите еще 30 минут.

Корень сельдерея нарежьте соломкой и отдельно обжарьте на небольшом количестве растительного масла. Добавьте морковь, нарезанную соломкой, нарезанный кубиками лук и томатную пасту. Все перемешайте, слегка обжарьте и влейте немного бульона. Чеснок нарежьте тонкими пластинками, положите к овощам, отложив немного, перемешайте и снимите с огня.

Добавьте к курице нарезанный крупными кусочками картофель и поварите все до его готовности. Положите обжаренные овощи и поварите 5 минут. Затем добавьте очень тонко нашинкованную капусту и поварите все еще 5 минут. Готовый борщ снимите с огня, всыпьте любую измельченную зелень, оставшийся чеснок и дайте настояться под крышкой.

Мясной суп с черносливом, рисом, луком, чесноком, томатной пастой, хмели-сунели и аджикой «Хочу харчо!»

500 г говядины и/или свинины
100 г чернослива с запахом дыма
1/2 стакана риса
2 крупные луковицы
10 зубчиков чеснока
4–5 ст. ложек томатной пасты
1/2 ст. ложки аджики (можно сухой)
1/2 ст. ложки черного молотого перца
1/2 ст. ложки красного молотого перца
зелень укропа и/или петрушки, хмели-сунели, растительное масло и соль — по вкусу

Мясо нарежьте кусочками величиной 1×2 см, залейте холодной водой и поварите в течение 1 часа на небольшом огне, снимая пену. Спустя это время положите чернослив, нарезанный мелкими дольками, и поварите все 15–20 минут.

Лук нашинкуйте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте томатную пасту и обжарьте еще в течение 5 минут.

Всыпьте в кастрюлю с мясом и черносливом рис, поварите около 15 минут и добавьте обжаренный лук. Затем положите черный и красный молотый перец, аджику, рубленую зелень укропа и/или петрушки, посолите, перемешайте и прокипятите в течение 5 минут. При необходимости добавьте соль и дайте настояться 20–30 минут.

Мясной суп с курагой, топленым маслом, луком, картофелем и томатной пастой «Любимый бабушкин»

300 г говядины и/или свинины
5 шт. кураги
3–4 картофелины
1 луковица
1 ст. ложка томатной пасты
1 ст. ложка топленого масла
перец и соль — по вкусу

Мясо залейте горячей водой и поварите на слабом огне до

готовности. Затем извлеките из бульона и нарежьте небольшими кусочками. Полученный бульон процедите и доведите до кипения.

Картофель нарежьте ломтиками и обжарьте на топленом масле, добавив томатную пасту. Подготовленный картофель положите в кипящий бульон вместе с рубленым луком, курагой (предварительно замоченной на 5 минут) и мясом. Посолите, поперчите и поварите до готовности картофеля.

Щи с черносливом, грибами, ветчиной, петрушкой и лавровым листом «Шаляпинские»

300 г любых грибов
10 шт. чернослива без косточек
100 г ветчины
1/2 кочана капусты
1 шт. крупной моркови
1 луковица
грибной бульон, зелень петрушки, лавровый лист, растительное масло и соль — по вкусу

Капусту шинкуйте и обжарьте на растительном масле. Лук нарежьте тонкими полукольцами, морковь натрите на крупной терке. Грибы нарежьте пластинками, ветчину — соломкой. Подготовленные продукты добавьте к капусте и обжарьте все, помешивая, до полуготовности.

Грибной бульон доведите до кипения, положите в него обжаренные продукты и поварите 20–25 минут. Затем добавьте чернослив и поварите все еще около 10 минут. В конце варки положите рубленую зелень петрушки, лавровый лист, посолите и дайте закипеть.

С грибами

Постный борщ с петрушкой, томатной пастой, лавровым листом и гвоздикой по-словацки «Грибы в черносливе»

1 стакан сушеных грибов
1/2 стакана чернослива
1 шт. свеклы
1/2 кочана капусты
1 шт. моркови
1 луковица
зелень петрушки, мука, томатная паста, сахар, уксус, сметана, лавровый лист, гвоздика, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Сварите грибной бульон и извлеките из него грибы. Овощи нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле, в конце жарки добавив томатную пасту.

Промытый чернослив положите в подсоленный грибной бульон вместе с овощами. Если вы готовите борщ в большом количестве, то для правильного распределения на порции чернослив сварите отдельно и влейте отвар в борщ.

Вареные грибы нашинкуйте, обжарьте, добавив к ним муку, вместе со специями положите в борщ и поварите все до готовности. Подавайте со сметаной и измельченной зеленью петрушки.

Грибной суп с черносливом, изюмом, картофелем и луком «Тихвинский»

60 г чернослива
60 г изюма
20 г любых сушеных грибов
2 картофелины
1 луковица
1 ст. ложка муки
1 л воды
2 ст. ложки растительного масла
соль — по вкусу

Мелко нашинкуйте сваренные сушеные грибы и положите в процеженный грибной бульон. Мелко нарубленный лук обжарьте на растительном масле, добавьте муку, прогрейте все в течение 5 минут и разведите грибным бульоном.

Подготовленную заправку влейте в процеженный бульон с грибами и доведите до кипения. Добавьте картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм, посолите и поварите до готовности.

Грибной суп с черносливом, изюмом, картофелем, луком, лимоном и зеленью «Натюрмортный»

1 стакан любых грибов
1/2 стакана чернослива
1/2 стакана изюма
5–6 картофелин
1–2 луковицы
4–5 долек лимона
1 ст. ложка муки
2 ст. ложки растительного масла
любая зелень и соль — по вкусу

Сварите грибной бульон, вареные и промытые грибы нарежьте. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до мягкости, добавьте просеянную муку и продолжайте обжаривать, помешивая, еще 5–8 минут.

Обжаренные грибы положите в бульон, доведите до кипения, добавьте картофель, нарезанный крупными кубиками, предварительно промытый и замоченный чернослив, изюм и поварите все до готовности картофеля. Подавайте, добавив в тарелки с супом любую измельченную зелень и ломтик лимона.

Борщ с сушеными белыми грибами, черносливом, томатной пастой, корнем петрушки и зеленью «Приватный»

20 г сушеных белых грибов
50 г чернослива
1 шт. свеклы
200–250 г капусты
1 шт. моркови
1 луковица
1 кусочек корня петрушки

3–4 ст. ложки томатной пасты
1 ст. ложка муки
3–4 ч. ложки сахара
уксус, зелень петрушки, растительное масло, лавровый лист, сахар, перец и соль — по вкусу

Сушеные грибы замочите до набухания, поварите до готовности, извлеките из отвара и нарежьте ломтиками. Грибной отвар процедите и вскипятите.

Нарезанную соломкой свеклу потушите в течение 1 часа в небольшом количестве отвара, добавив томатную пасту и уксус. Нашинкуйте лук, морковь, корень петрушки и обжарьте все на растительном масле с добавлением муки.

В кипящий грибной отвар положите нарезанный брусочками картофель и нашинкованную капусту. После закипания добавьте грибы, промытый и сваренный чернослив без косточек, тушеную свеклу, обжаренные овощи, лавровый лист, перец, сахар, соль и поварите еще 5 минут. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Грибной суп с черносливом, свеклой, корнем сельдерея, морковью, помидорами, капустой и луком «Осень в деревне»

50 г сушеных грибов
200 г чернослива без косточек
200 г капусты
1 помидор
1 шт. моркови
1 луковица
100–150 г корня сельдерея
1 ст. ложка сахара

Сварите грибной бульон. Морковь, корень сельдерея и лук нарежьте соломкой, положите в кастрюлю, добавьте нарезанный помидор, сахар, влейте немного грибного бульона и потушите 15–20 минут под крышкой, помешивая и добавляя бульон.

Затем положите капусту, нарезанную соломкой, все перемешайте и потушите еще 20 минут. Чернослив промойте и добавьте к готовым овощам. Залейте все грибным бульоном и поварите 30 минут.

С овощами, орехами и фруктами

Холодный суп с курагой, изюмом и рисом «Любшинский»

200 г кураги
100 г изюма
1/2 стакана вареного риса
1 л 500 мл воды
соль — по вкусу

Курагу и изюм промойте, мелко нарежьте, залейте кипятком и дайте настояться в течение 2–3 часов. Затем добавьте предварительно сваренный и подсоленный рис, холодную кипяченую воду и перемешайте. Подавайте холодным.

Сладкий суп из чернослива и сушеных яблок с корицей, вином, лимоном и клюквенным морсом «Старо-добро-английский»

700 г чернослива и сушеных яблок
1/2 лимона
1 стакан любого вина
1 стакан клюквенного морса
1 стакан сахара
1 ст. ложка картофельной муки
лимонная цедра и корица — по вкусу

Яблоки и чернослив вымойте и сварите, добавив сахар, корицу и лимонную цедру. Картофельную муку разведите клюквенным морсом, влейте к яблокам с черносливом и прокипятите. Затем влейте вино и все еще раз прокипятите. Подавайте с ломтиками лимона.

Яблочный суп с черносливом, изюмом, сухарями и гренками «Кавалер»

8 яблок
1 стакан чернослива и/или изюма
2 00 г сухарей из пшеничного хлеба
1 л 500 мл воды

Истолките половину нормы сухарей в крошку. Яблоки вместе с кожурой нарежьте ломтиками, смешайте с толчеными сухарями, залейте водой и поварите до мягкости. Затем отвар процедите через сито и разведите кипятком.

Доведите до кипения, положите чернослив и/или изюм и дайте закипеть. Подавайте с гренками, приготовленными из оставшегося хлеба.

Морковный суп с курагой, картофелем, луком, корнем петрушки, карри, сметаной и куркумой по-английски «Развесистая клюква»

4–5 шт. моркови
2–3 ст. ложки кураги
2–3 картофелины
3–4 луковицы
2–3 ст. ложки клюквы
1–2 корня петрушки
200 г сметаны
750 мл овощного бульона
1 ч. ложка карри
1 ч. ложка куркумы
1 ст. ложка рубленого зеленого лука
3 ст. ложки сливочного масла
сахар, перец и соль — по вкусу

Морковь, корень петрушки, картофель, лук и курагу нарежьте кубиками. Слегка обжарьте лук в 2 ст. ложках масла, перемешайте с карри, куркумой и спассеруйте. Смешайте с овощами, курагой, потушите, влейте бульон и варите 20 минут.

Клюкву потушите в 1 ст. ложке масла. Овощи и курагу измельчите в пюре, смешайте со 150 г сметаны и разогрейте. Приправьте солью, перцем, сахаром и разлейте по тарелкам, положив немного клюквы, оставшуюся сметану и лук.

Суп из чернослива с грецкими орехами, медом и лимонным соком «Эдипсос»

50 г чернослива без косточек
6 очищенных грецких орехов
1 ч. ложка меда

сок 1 лимона

Чернослив предварительно замочите. Затем пропустите через мясорубку с грецкими орехами, разведите 3 стаканами горячей воды с соком лимона и медом. Дайте настояться в течение 5–7 минут. Подавайте теплым.

Суп из чернослива с серыми гренками и обжаренными грецкими орехами «Аргос»

20 шт. чернослива
100 г меда
100 г серого хлеба
700 мл воды
грецкие орехи — по вкусу

У чернослива удалите косточки, мякоть нарежьте соломкой. Вскипятите воду с медом, положите в нее нарезанный чернослив, накройте крышкой и оставьте на 2–3 часа для настаивания.

Готовый суп должен иметь комнатную температуру. Подавайте, посыпав обжаренными рублеными орехами. Отдельно подайте гренки из серого хлеба.

Суп из брокколи с курагой, сладким перцем, морковью, луком, медом и сыром «Авторский»

200 г брокколи
200 г кураги
1–2 шт. сладкого перца
1 шт. моркови
1 крупная луковица
1/2 стакана меда
любой тертый сыр и соль — по вкусу

Сладкий перец и морковь нарежьте соломкой, лук нарубите и поварите все 10 минут в подсоленной воде. Добавьте брокколи и поварите еще 7–8 минут.

Затем положите курагу, мед, поварите еще немного, снимите с огня и дайте супу настояться. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Яблочный суп с изюмом, желтками, корицей и лимонной цедрой «Нескучный»

1 кг яблок
100 г изюма
1 л 200 мл воды
3 желтка
сахар, корица, лимонная цедра и соль — по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте дольками. Положите их на сковороду и, влив немного воды, потушите до готовности. Затем протрите через сито, залейте кипятком, добавьте изюм, сахар, корицу, лимонную цедру, соль и поварите все 10 минут. Подавайте с желтками, взбитыми с сахаром.

С крупами, макаронами, чечевицей и горохом

Пшенный суп с черносливом, петрушкой, пряностями и укропом «Ухажерский»

1/2 стакана пшена
200 г чернослива
1 л воды
100 г зелени петрушки и укропа
пряности и соль — по вкусу

Чернослив промойте, залейте холодной водой и оставьте на 1,5–2 часа. Пшено переберите, залейте водой и поварите до готовности. В готовое пшено положите чернослив без косточек и поварите все еще 15–20 минут.

Готовый суп очень осторожно посолите и добавьте пряности. Подавайте, посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Овсяный суп-пюре с черносливом, луком, морковью и сливочным маслом «Братский»

1 стакан овсяной крупы
100 г чернослива
1 шт. моркови
2 луковицы
1 л воды
2 ст. ложки сливочного масла

Морковь и лук нарежьте соломкой и обжарьте на сливочном масле. Крупу переберите, залейте горячей водой и поварите 15 минут. Затем добавьте обжаренные овощи и поварите все еще 10 минут.

Сваренную крупу протрите вместе с овощами через сито или взбейте блендером. Полученную массу смешайте с отваром, добавьте чернослив и доведите все до кипения.

Суп из овсяных хлопьев с черносливом, сахаром и сливочным маслом

«Деточкин»

150 г овсяных хлопьев
200 г чернослива
1/2 стакана сахара
2 л воды
1 ст. ложка сливочного масла

Овсяные хлопья залейте кипятком, положите сливочное масло и поварите до готовности. Готовые хлопья протрите через сито и положите в отвар.

Предварительно замоченный чернослив очистите от косточек, добавьте сахар и поварите. Готовый чернослив положите в овсяный отвар.

Гороховый суп с черносливом, изюмом, курагой и сахаром «Крепыш»

300 г кураги
чернослив и изюм — по вкусу
1/2 стакана гороха
1/2 стакана сахара
2 л воды

Горох замочите в холодной воде на 10 часов, промойте и сварите до готовности. Добавьте промытую курагу, сахар и поварите все до готовности кураги. Дайте супу остыть под крышкой, затем добавьте изюм и мягкий чернослив.

Чечевичный суп с курагой, помидорами, чесноком, луком, томатной пастой и тимьяном по-армянски «Воспапур-вариация»

1,5 стакана чечевицы
100 г кураги
2 крупных помидора
1 крупная луковица
2 зубчика чеснока
тимьян, любая зелень, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Предварительно замоченную курагу нарежьте мелкими

кусочками. Лук и чеснок мелко нашинкуйте.

В кастрюлю с толстым дном влейте немного растительного масла, положите лук с чесноком, курагу и потушите все, помешивая, около 10 минут до прозрачности лука. Затем положите в кастрюлю промытую чечевицу, влейте воду и поварите около 30 минут до готовности чечевицы.

Помидоры ошпарьте, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и мелко нарежьте. Добавьте их вместе с тимьяном, перцем, солью и поварите все еще 10 минут. Подавайте, посыпав любой измельченной зеленью.

Чечевичный суп-пюре с курагой, картофелем, лимонным соком, тмином, петрушкой, тертым сыром, сухариками и кориандром по-армянски «Гюмри»

100–120 г чечевицы
100 г кураги
2 картофелины
сок 1/2 лимона
4 ст. ложки измельченной петрушки
2 ч. ложки тмина
1/2 ч. ложки молотого кориандра
овощной бульон (вода), любой тертый сыр, веточки петрушки, черный хлеб и соль — по вкусу

Курагу залейте кипятком до размягчения, картофель и петрушку нарежьте. Положите в кастрюлю чечевицу, картофель, курагу, петрушку и тмин. Залейте все бульоном (водой) так, чтобы продукты были покрыты на 2 пальца. Доведите до кипения и поварите 20 минут на слабом огне, посолив и поперчив.

Готовую гущу взбейте блендером до получения пюре и по желанию пропустите через сито, чтобы отделить зерна тмина. Пюре положите в кастрюлю, добавьте лимонный сок, кориандр и подогрейте.

Черный хлеб нарежьте кубиками, посыпьте тертым сыром, оставив немного для украшения, и подсушите в духовке. Подавайте со сметаной и сухариками, украсив тарелки с супом веточкой петрушки и щепоткой тертого сыра.

Макаронный суп с сухофруктами, апельсинной цедрой, сметаной и корицей по-итальянски «Мольто!»

100 г мелких макаронных изделий
200 г сухофруктов (чернослив, изюм, яблоки, груши, урюк)
1/2 стакана сахара
2 ст. ложки картофельного крахмала
тертая цедра 1 апельсина
1/2 стакана сметаны
молотая корица и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Сухофрукты промойте, залейте 3 л холодной воды и оставьте набухать на 2–3 часа. Затем еще раз промойте, сохранив воду, в которой замачивались сухофрукты. Крупные нарежьте, отделяя яблоки и груши.

Воду из-под сухофруктов процедите, доведите до кипения, положите сахар, яблоки, груши и поварите 20 минут. Затем добавьте чернослив, урюк без косточек, поварите еще 10 минут и всыпьте изюм и корицу.

Через 5 минут влейте разведенный кипяченой водой крахмал и доведите до кипения. Положите макаронные изделия, суп перемешайте и прогрейте. Подавайте со сметаной в холодном или горячем виде, посыпав апельсинной цедрой.

С молочными и кисломолочными продуктами

Творожный суп с черносливом, сгущенным молоком, консервированными ананасами, сливками, медом, ванилью, корицей и яблоками «Королевский десертный»

300 г творога
400 г чернослива
1 зеленое яблоко
4 ломтика консервированных ананасов
2 ст. ложки жидкого меда
2 ст. ложки сгущенного молока
1 пакетик ванильного сахара
100 мл жирных сливок
корица — по вкусу

Чернослив залейте кипятком примерно на 1 час. Затем откиньте на дуршлаг, сохранив настой. Творог протрите через сито, положите в него чернослив, нарезанные кусочками кольца ананаса и зеленое яблоко (можно с кожурой). Полученную творожную массу слегка перемешайте.

В настой добавьте ванильный сахар, сгущенное молоко, сливки и все перемешайте. По тарелкам разложите подготовленную творожную массу, влейте заправленный настой и добавьте мед. Подавайте, посыпав корицей.

Кефирный суп с черносливом, яблоками, творогом и ванилью «Окуловский»

На 1 л кефира:
150 г чернослива
300 г яблок
100 г творога
1 ст. ложка меда
ванилин — на кончике ножа
соль — по вкусу

Чернослив промойте, залейте 500 мл горячей кипяченой воды

и прокипятите. Затем чернослив охладите в отваре. Отвар процедите через марлю.

Из чернослива удалите косточки. Яблоки нарежьте кубиками, смешайте с протертым через сито творогом, черносливом, залейте смесью из кефира и отвара, добавьте мед и ванилин. Подавайте охлажденным.

Кефирный суп с изюмом, морковью и медом «Пышно взбитый»

4 стакана кефира
5 ст. ложек изюма
2 шт. моркови
1 ст. ложка меда
1 стакан воды

Промытый изюм залейте горячей водой, доведите до кипения и охладите. Добавьте кефир, натертую на крупной терке морковь, мед и взбейте полученную массу в течение 2 минут.

Суп из пахты с черносливом, изюмом, медом, сырой свеклой и мятой «Крайне полезный»

4 стакана пахты
4 ст. ложки изюма
2 ст. ложки нарезанного чернослива
2 шт. свеклы
3 ч. ложки меда
1/2 ч. ложки сушеной мяты
1 стакан воды

Сушеную мяту залейте кипящей водой, дайте настояться в течение 20 минут и процедите. Сырую свеклу натрите на крупной терке, добавьте охлажденный настой мяты, промытый изюм, чернослив, пахту, мед и доведите до кипения. Подавайте охлажденным.

Молочный суп с изюмом, морковью и медом «Аксеновский»

6 шт. моркови средней величины
2 ст. ложки изюма

2 ст. ложки меда
1 л 500 мл молока

Изюм тщательно промойте и на несколько минут залейте кипятком. Морковь натрите на крупной терке, смешайте с изюмом, медом и залейте все охлажденным молоком.

Молочный суп с изюмом, черносливом, творогом, медом, морковью и корицей «Капучино на первое»

3 стакана молока
2 ст. ложка изюма
2 ст. ложки нарезанного чернослива
200 г творога
2 шт. моркови
1 ст. ложка меда
корица — на кончике ножа

Сырую морковь натрите на крупной терке, добавьте протертый творог, молоко, чернослив, изюм, мед, корицу и взбейте все в течение 2 минут.

Блюда с мясом, птицей и рыбой

С говядиной

Говядина с курагой, зеленой чечевицей, морковью, луком, корицей и красным перцем «Карачаевская»

1 кг мякоти говядины
150 г кураги
1 стакан зеленой чечевицы
2 шт. моркови средней величины
1 крупная луковица
1 л горячей воды
1/2 ч. ложки корицы
4 ст. ложки растительного масла
красный острый перец и соль — по вкусу

Лук и морковь крупно нарежьте. Влейте в сковороду с толстым дном половину нормы масла и обжарьте лук и морковь до золотистого цвета (около 5 минут). Подготовленные овощи уложите в форму для запекания с крышкой.

Мясо вымойте, обсушите и нарежьте кубиками со стороной 3–4 см. Влейте оставшееся масло на сковороду и обжарьте мясо в течение 5–6 минут, периодически сливая выделяющийся сок в форму с овощами. Говядину посолите, посыпьте красным перцем и корицей.

Подготовленное мясо уложите в форму для запекания, добавьте промытую чечевицу и все тщательно перемешайте. Влейте в форму кипящую воду и накройте крышкой. Потушите в духовке 1 час при температуре 180 °С. При необходимости в середине тушения добавьте немного горячей воды.

Спустя 1 час извлеките форму из духовки, положите промытую курагу и аккуратно все перемешайте. Долейте, если нужно, горячей воды и потушите все под крышкой 15–20 минут.

Жаркое из говядины с изюмом, курагой, грецкими орехами, сметаной, зирой, куркумой, имбирем и мятой «Восточная нега»

700 г говядины
1 горсть кураги
1 горсть изюма

1 горсть грецких орехов
3 ст. ложки густой сметаны
3 крупные луковицы
2 ст. ложки муки
1 ч. ложка зиры
1 ст. ложка куркумы
2 ч. ложки порошка имбиря
1 ст. ложка сушеной мяты
1 ст. ложка смеси разных сортов острого перца
лимонный сок, растительное масло и соль — по вкусу

Мясо нарежьте крупными кусками и оставьте на 1 час в смеси из лимонного сока и перца. Затем обваляйте куски мяса в муке, смешанной с солью, и обжарьте на раскаленном масле до образования корочки.

Промойте сухофрукты, нарежьте крупно лук. На сухой сковороде слегка обжарьте грецкие орехи. Поверх обжаренного мяса уложите лук, курагу, изюм, орехи и посыпьте зирой. Добавьте сметану, куркуму, имбирь и мяту. Влейте треть стакана воды и потушите, помешивая, под крышкой на слабом огне до готовности.

Говядина с черносливом, морковью, луком, вином и корицей по-гречески «Ионическая»

1 кг мякоти говядины
500 г чернослива
5 шт. моркови
3 луковицы
1/2 стакана сухого вина
1 ст. ложка муки
1 ч. ложка корицы (без верха)
сахар, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Мясо вымойте и нарежьте кусочками. Разогрейте казан с растительным маслом и обжарьте куски мяса до образования корочки.

Обжарьте муку, мелко нарежьте лук, натрите на терке морковь и обжарьте все в растительном масле. Затем положите в казан, добавив соль, сахар и вино. Жидкость должна покрывать куски мяса в казане, поэтому, если необходимо, добавьте воды.

Потушите все на слабом огне до готовности. Незадолго до готовности добавьте промытый и ошпаренный чернослив, перец и

корицу. По желанию можно добавить 1 ч. ложку томатной пасты.

Говядина с изюмом, копченостями, макаронными изделиями, помидорами, сыром и чесноком по-итальянски «Арденте — с жаром»

200 г говядины
200 г любых копченостей
1/2 стакана изюма
400 г макаронных изделий в форме трубочек
3–4 помидора
1–2 луковицы
2–3 зубчика чеснока
1/2 стакана виноградного сока
любой тертый сыр, оливковое масло, черный перец горошком и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте вместе с кусочками копченостей.

Затем положите нарезанную кусочками говядину, влейте сок, посолите и обжаривайте смесь 2–3 минуты на максимальном огне. Добавьте нарезанные помидоры, изюм, перемешайте и потушите полученный соус 1 час.

Макаронные изделия заправьте оливковым маслом, перцем и половиной соуса. Подавайте, посыпав тертым сыном. Оставшийся соус подайте отдельно.

Запеченная телятина с черносливом, свеклой, клюквой, сыром, майонезом, чесноком и петрушкой «Владимирская»

600 г телятины
100 г чернослива
1 шт. свеклы
3 ст. ложки клюквы
100 г любого тертого сыра
150 г майонеза
3 ст. ложки сметаны
2 зубчика чеснока
1/2 пучка петрушки
2 ст. ложки растительного масла

сахар, перец и соль — по вкусу

Свеклу очистите от кожицы и натрите на средней терке. Чернослив залейте горячей водой на 20–30 минут, откиньте на дуршлаг, мякоть крупно нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте сахар, толченый чеснок, посолите и заправьте сметаной. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Мясо куском обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла до золотистого цвета и охладите. Затем сделайте глубокий надрез, наполните его начинкой и скрепите края надреза деревянными шпажками. Фаршированное мясо уложите в смазанную оставшимся маслом форму, посолите, поперчите и залейте майонезом.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. За несколько минут до готовности посыпьте мясо тертым сыром и запекайте до образования золотистой корочки. Подавайте, украсив клюквой и веточками петрушки.

Говядина в кисло-сладком соусе с изюмом, пряниками, медом, луком, лимонной кислотой и белыми сухарями «Знаменитое мясо по-еврейски»

1 кг говядины
2 стакана изюма
5 луковиц
5 медовых пряников
10 ст. ложек меда
1 ч. ложка лимонной кислоты
1/2 стакана сухарей из белого хлеба
4–5 лавровых листов
1/2 стакана растительного масла
перец и соль — по вкусу

Мясо нарежьте на куски, посолите и обжарьте на растительном масле до образования румяной корочки. Затем положите в сотейник, добавьте перец, лавровый лист и мелко нарезанный лук.

Залейте все водой так, чтобы она покрывала мясо примерно на 5–6 см, и потушите 1 час. Спустя это время мясо извлеките, полученный соус процедите и положите в него мясо. Добавьте сухари, тертые пряники, лимонную кислоту, мед, изюм и потушите все до готовности.

Говядина с черносливом, грибами, луком и томатной пастой «Бефстроганов. Новый взгляд»

500 г говядины
20–25 шт. чернослива
300 г свежих, консервированных или замороженных грибов
1 луковица
50 г томатной пасты
1 ст. ложка муки
1 ч. ложка сахара
растительное масло, перец и соль — по вкусу

Мясо нарежьте вдоль волокон на длинные, узкие, тонкие кусочки. Чернослив освободите от косточек и нарежьте.

Разогрейте сухую сковороду и положите мясо. Посолите, поперчите и обжарьте в течение 3–4 минут, постоянно помешивая, пока не испарится жидкость. Снимите мясо с огня, добавьте соус и перемешайте. Подавайте немедленно.

Для соуса нарежьте грибы и обжарьте с луком и чесноком, посолив и поперчив. Когда грибы обжарятся, добавьте муку, тщательно перемешайте и залейте водой так, чтобы грибы были полностью ею покрыты. Добавьте томатную пасту, сахар, чернослив и поварите до загустения.

Говядина в горшочках с черносливом, картофелем, луком, морковью, репой, укропом, петрушкой, гранатовым соусом и чесноком «Ушное»

800 г говядины
200 г чернослива
4–6 картофелин
2 шт. моркови
1–2 шт. репы
2 луковицы
2–3 зубчика чеснока
4 ст. ложки сметаны
50 г сливочного масла
1,5–2 стакана мясного или куриного бульона
1–2 ст. ложки гранатового соуса
1 пучок петрушки и/или укропа
сухари, приправы, сушеный базилик, перец и соль — по вкусу

Мясо нарежьте небольшими кусочками и отбейте. Приготовьте маринад из бульона, растительного масла, соли, перца, гранатового соуса, приправ и базилика. Поместите мясо на 30–40 минут в полученный маринад.

Нарежьте лук полукольцами и обжарьте. Сухари натрите на терке или измельчите в блендере. Нарежьте кубиками картофель, репу и морковь.

Растопите сливочное масло и налейте в каждый горшочек. Уложите мясо с черносливом, поверх слой лука, 1 ст. ложку измельченных сухарей, картофель, репу и морковь. Влейте в каждый горшочек бульон.

Потушите в духовке 1 час 30 минут при температуре 180–200 °С градусов. Для соуса в сметану добавьте пропущенный через пресс чеснок и нарубленную зелень. Откройте горшочки и добавьте в каждый по 1 ст. ложке соуса. Потушите в духовке еще 15 минут.

Говядина с черносливом, луком, морковью, красным вином, кориандром, корицей, гвоздикой и мятой по-гречески «Карпатос»

1 кг филе говядины
200 г чернослива
1 шт. моркови
3 луковицы
250 мл красного сухого вина
2 ст. ложки томатной пасты
1 ч. ложка молотого кориандра
1 щепотка корицы
2 бутона гвоздики
1 ч. ложка мяты
1 пучок петрушки
растительное масло, перец и соль — по вкусу

Говядину нарежьте небольшими кусочками, посыпьте кориандром, мятой и гвоздикой. Вино смешайте с водой, залейте мясо и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Лук нар ежьте полукольцами, морковь соломкой. Растительное масло нагрейте в кастрюле и обжарьте лук и морковь. Мясо откиньте на дуршлаг, сохранив маринад, и немного обжарьте с овощами. Влейте маринад и потушите мясо до полной готовности.

Чернослив промойте, обдайте кипятком и крупно нарежьте. Добавьте к мясу вместе с томатной пастой и рубленой петрушкой. Посолите, поперчите, перемешайте и потушите 10 минут под крышкой. Подавайте, посыпав зеленью, с вареным картофелем.

Рагу с говядиной, черносливом, крепким кофе, морковью, луком, сметаной, укропом и петрушкой «Глясе, да и только»

500 г мякоти говядины
100 г чернослива без косточек
1 стакан крепкого кофе
3 шт. моркови
1 луковица
5 ст. ложек сметаны
2 ст. ложки сливочного масла
зелень петрушки, укропа и соль — по вкусу

Говядину очистите от пленок и нарежьте небольшими кубиками. Кусочки мяса посолите и вместе с нарезанным кольцами луком обжарьте на сливочном масле. Затем добавьте горячий кофе и тушите все 10 минут.

Морковь нарежьте кружками, чернослив разрежьте пополам, добавьте к мясу и потушите все 15 минут. В конце тушения добавьте сметану и доведите до кипения. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки и укропа.

Говяжья вырезка с черносливом, сырокопченым беконом, помидорами, картофелем и грецкими орехами «Медальонная»

150 г говяжьей вырезки
2 шт. чернослива без косточек
2 полоски сырокопченого бекона
100 г вареного в мундире картофеля
100 г помидоров
1 обжаренное ядро грецкого ореха
соевый соус, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Мясо очистите от пленок и разрежьте на 2 куска весом по 75 г. Сделайте в кусках надрезы в виде кармашков и уложите в них чернослив, начиненный половинкой грецкого ореха.

Придайте мясу форму медальона, сбрызните соевым соусом, посолите, поперчите и оберните полосками бекона. Обжарьте медальоны с обеих сторон.

Картофель и помидоры нарежьте толстыми кружочками, посолите и обжарьте. Соберите в пирамидки медальоны, картофель и помидоры. Подавайте, уложив на листья салата.

Говяжья вырезка с черносливом, корицей, гранатовым сиропом и луком «Гавайская»

500 г вырезки говядины
100 г чернослива без косточек
1 луковица
1 ст. ложка гранатового сиропа
1 ч. ложка корицы
растительное масло, приправы, перец и соль — по вкусу

Замочите чернослив в кипятке. Мясо нарежьте брусочками. Лук нарежьте четверть-кольцами и обжарьте в масле до золотистой корочки. Добавьте мясо и обжарьте все в течение 5 минут на сильном огне, помешивая. Накройте сковороду крышкой, уменьшите огонь и обжарьте все еще 15–20 минут.

Чернослив нарежьте продолговатыми кусочками и добавьте к мясу. Посолите, поперчите, посыпьте приправами и влейте гранатовый сироп. Все перемешайте и потушите без крышки еще 10 минут. Затем добавьте корицу и все тщательно перемешайте. Подавайте с гарниром из овощей.

Говяжий язык в кисло-сладком соусе из чернослива и изюма «Любовный шепот»

1 говяжий язык
1 шт. моркови
1 луковица
1 корень петрушки

Для соуса:
1/2 стакана чернослива
2 ст. ложки изюма
1,5 стакана бульона, в котором варился язык
1 ст. ложка муки

1 ст. ложка 3 %-ного уксуса

1 ч. ложка сахара
2–3 ч. ложки сливочного масла
лавровый лист, черный перец горошком и соль — по вкусу

Язык тщательно промойте, залейте холодной водой и поварите до готовности с морковью, корнем петрушки, луком и специями. Готовый язык обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте порционными кусочками.

Для соуса обжарьте муку в сливочном масле, добавьте сахар, бульон, уксус и все тщательно перемешайте. Чернослив и изюм размягчите в воде, положите в соус, добавьте кусочки языка и прокипятите все в течение 8–10 минут на слабом огне. Подавайте, уложив на блюдо и полив соусом.

Тушеная говядина с черносливом, луком, томатной пастой, гвоздикой и корицей по-украински «Дуже гарна»

1 кг говядины
500 г чернослива
2 луковицы
1/2 стакана томатной пасты
2 ст. ложки муки
1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
5 бутонов гвоздики
3 ст. ложки растительного масла
корица, сахар и соль — по вкусу

Мясо нарежьте кусками, посолите и обжарьте на растительном масле до образования румяной корочки. Затем переложите в сотейник, добавьте обжаренную на растительном масле томатную пасту и слегка обжаренный лук. Влейте немного бульона и потушите все около 30 минут.

Муку слегка обжарьте, разведите бульоном, вместе с промытым черносливом положите к мясу и потушите все до готовности. Затем добавьте уксус, корицу, гвоздику, сахар и потушите все еще 15–20 минут. Подавайте, полив соусом.

Плов с говядиной, курагой, изюмом, луком, укропом, петрушкой и лавровым листом «Бадахшанский»

600–700 г говядины
1 стакан риса
100 г кураги
100 г изюма
1 луковица
100 мл растительного масла
лавровый лист, зелень петрушки, укропа и соль — по вкусу

Мясо вымойте и нарежьте кусочками величиной со спичечный коробок. Рис, изюм и курагу тщательно промойте. Лук и курагу мелко нарежьте.

Обжарьте в казане мясо с луком на растительном масле. Затем залейте до половины кипятком, добавьте лавровый лист, соль и потушите под крышкой до полуготовности.

Извлеките лавровый лист, всыпьте рис, изюм, курагу и накройте казан крышкой. Запекайте в духовке до готовности риса при температуре 220 ˚С. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки и укропа.

Со свининой

Свинина с черносливом, копченым шпиком, ананасами, яблоками, луком, чесноком и белым сухим вином «Поэма в прозе»

4 куска филе свинины весом по 350 г
300 г чернослива без косточек
8 ломтиков копченого шпика
1 ананас
1 яблоко
5 луковиц
4 зубчика чеснока
2 лавровых листа
300 мл сухого белого вина
1 ст. ложка муки
1 ст. ложка сливочного масла
перец и соль — по вкусу

Чеснок пропустите через пресс. Лук мелко нарежьте. Свинину посолите, поперчите, поверх уложите лук и чеснок. Залейте вином, добавьте лавровый лист, накройте крышкой и поместите на ночь в холодильник. Ананас и яблоко очистите от кожуры и нарежьте кусочками. Половину ананаса смешайте с яблоком, 100 г чернослива и приготовьте пюре.

Масло растопите, положите в него пюре и поварите, пока масса не загустеет. Мясо извлеките из маринада, маринад процедите. В каждом куске мяса сделайте надрез, наполните его пюре и скрепите деревянными шпажками. Мясо оберните крест-накрест кусочками шпика. Лук из маринада уложите в сотейник вместе с мясом.

Запекайте в духовке 1 час 30 минут при температуре 200 °С. Через 30 минут положите поверх мяса чернослив. Периодически поливайте маринадом. Кусочки ананаса уложите на мясо за 15 минут до готовности.

Готовое мясо уложите в кастрюлю, накройте крышкой и поместите в выключенную духовку. В полученный соус влейте 250 мл воды, вскипятите, смешайте с мукой, перцем и солью. Подавайте, полив соусом.

Фаршированные свиные стейки с курагой,

черносливом, домашней колбасой, кедровыми орешками, чесноком, коньяком и розмарином «Поэма в стихах»

2 кг свиных стейков
6 шт. чернослива без косточек
6 шт. кураги
150 г домашней колбасы
1 горсть кедровых орешков
1 горсть ядер грецких орехов
1–2 зубчика чеснока
1 стакан мясного или куриного бульона
1/2 стакана коньяка или бренди
1/2 ч. ложки тертой цедры мандарина
1 ст. ложка муки
1 ч. ложка тимьяна или орегано
1 ч. ложка розмарина
3–4 ст. ложки оливкового масла
перец и соль — по вкусу

Просушите орехи в духовке при температуре 200 °C в течение 7–8 минут. Грецкие орехи измельчите. Курагу и чернослив поварите 2–3 минуты в коньяке. Снимите с огня и дайте настояться в течение 20 минут. Добавьте цедру мандарина.

Извлеките сухофрукты из коньяка и мелко нарежьте. Оставшийся коньяк уварите до консистенции меда. Домашнюю колбасу очистите от пленки и мелко нарежьте или измельчите в блендере.

На сухую сковороду уложите измельченную колбасу и обжарьте в течение 5 минут. Добавьте 2 ст. ложки оливкового масла, мелко нарезанный чеснок и потушите на слабом огне 2 минуты.

Добавьте орехи, сухофрукты, выпаренный коньяк, соль и перец. Все тщательно перемешайте и дайте остыть. Сделайте в мясе надрезы в виде кармашков длиной 3 см и положите в них подготовленную начинку.

Смажьте мясо оставшимся оливковым маслом и уложите на противень. Посыпьте мелко нарезанным розмарином и тимьяном (или орегано), посолите и поперчите.

Запекайте мясо в духовке 2 часа при температуре 180 °C. Для определения готовности проткните ножом и посмотрите на цвет вытекающего сока. Мясо готово, если сок светлый и прозрачный.

Готовое мясо уложите на блюдо и накройте фольгой. Противень с оставшимся соком посыпьте мукой, поставьте на

огонь, добавьте бульон и немного поварите. Подавайте, нарезав мясо порционными кусками и полив соусом.

Запеканка из свиного фарша с черносливом, изюмом, луком и арахисом «Рококо»

1 кг свиного фарша
2 луковицы
5–6 ст. ложек растительного масла
изюм, чернослив, арахис, красный и черный молотый перец, соль — по вкусу

Фарш вместе с мелко нарезанным луком обжарьте, посолите, поперчите, добавьте очищенный арахис, изюм, нарезанный чернослив и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите в форму. Запекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре. Подавайте с жареным картофелем, картофельным пюре или салатом.

Запеченная свинина с черносливом, курагой, изюмом, пивом, корицей, имбирем, тимьяном и дижонской горчицей «Фрайбергская»

2–2,5 кг свиной поясницы или лопатки
1 луковица
1,5 ст. ложки меда
2 ст. ложки дижонской горчицы
1 стакан и 1 ст. ложка темного пива
1 ч. ложка сушеного тимьяна
3 ст. ложки растительного масла
перец и соль — по вкусу

Для пряной заливки:
1 стакан чернослива с косточками
1 стакан кураги
1/2 стакана изюма
1 стакан пива
2 ст. ложки меда
1/2 стакана воды
1/2 ст. ложки молотой корицы
1/2 ст. ложки молотого имбиря

1 ч. ложка черного перца горошком
1,5 ст. ложки сливочного масла

Мясо посолите, поперчите и положите в форму с растительным маслом. Запекайте в духовке около 15 минут при температуре 230 °С, дав мясу обжариться со всех сторон. Смешайте мед, горчицу, 1 ч. ложку пива и полученной смесью смажьте поверхность мяса. Посыпьте тимьяном, уложите вокруг мяса нашинкованный лук и влейте 1 стакан пива.

Уменьшите температуру до 170 °С и продолжайте запекать до готовности в течение 1,5–2 часов, каждые 20 минут поливая мясо подливкой. Если надо, добавьте еще пива.

Готовое мясо извлеките из духовки, накройте и подержите около 5 минут при комнатной температуре. Затем нарежьте, уложите на блюдо и полейте пряной заливкой. Отдельно подайте подливку, в которой тушилось мясо.

Для пряной заливки растопите сливочное масло, положите мед, специи и нагрейте смесь, помешивая, в течение 30 минут. Добавьте пиво, воду и сухофрукты. Поварите все, помешивая, на слабом огне под крышкой до тех пор, пока фрукты не размягчатся и жидкость не превратится в сироп. Готовую заливку держите в тепле.

Запеченное рагу со свининой, черносливом, сладким перцем, помидорами, луком, чесноком, укропом и петрушкой «Варшавское»

500 г свинины
50 г чернослива без косточек
1 шт. сладкого перца
2 помидора
1 луковица
3 зубчика чеснока
растительное масло, зелень укропа, петрушки, перец и соль — по вкусу

Свинину нарежьте порционными кусками, овощи — небольшими кусочками, зелень укропа и петрушки мелко нарубите. Чернослив слегка обжарьте на растительном масле.

Смешайте мясо, овощи, чернослив и зелень. Посолите, поперчите и уложите в глиняный горшок или форму. Запекайте в духовке около 30 минут при температуре 200 °С.

Плов со свининой, сал ом, изюмом, курагой, грецкими орехами, зирой, чесноком и луком «Княжеский»

500 г пропаренного риса
500 г свинины с салом
100 г кураги
100 г изюма
2 шт. моркови
2 луковицы
100 г ядер грецких орехов
3 крупных зубчика чеснока
500 мл горячей воды
зира, перец и соль — по вкусу

Мясо нарежьте кусочками величиной со спичечный коробок. Сало мелко нарежьте отдельно и растопите в жаровне. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на растопленном сале. Добавьте мясо, поперчите, обжарьте в течение 15 минут и посолите.

Морковь натрите на терке брусочками, как для корейской моркови. Положите ее поверх мяса и, не перемешивая, потомите под крышкой 5–7 минут.

Поверх моркови уложите промытые изюм и курагу, нарезанную кусочками, и посыпьте все зирой. Затем разложите тщательно промытый до прозрачной воды рис и поверх него толченые ядра грецких орехов.

Залейте все горячей водой в соотношении 1:1 с объемом риса и посолите. Поварите без крышки на среднем огне до тех пор, пока вода впитается в рис и ее не будет видно сверху. Рис соберите горкой к центру жаровни и проткните в нескольких местах ложкой.

Потомите в духовке 30–40 минут при средней температуре. За 5 минут до готовности положите сверху чеснок. Жаровню с готовым пловом извлеките из духовки, накройте крышкой, укутайте и оставьте упревать минимум на 40 минут. Подавайте, опрокинув на блюдо.

Жаркое из копченого окорока с изюмом, морковью и мускатным орехом «В тыкве»

500 г копченого окорока

1 круглая тыква весом 1,5–2 кг
100 г изюма без косточек
1–2 шт. моркови
1 ст. ложка меда
1 л мясного бульона
молотый мускатный орех — на кончике ножа
2–3 ст. ложки растительного масла
перец и соль — по вкусу

Тыкву вымойте, вытрите насухо и срежьте верхушку. Ложкой извлеките семена и часть мякоти так, чтобы стенки были достаточно тонкими. Мякоть вместе с окороком, луком и морковью нарежьте кубиками и обжарьте на растительном масле.

Промытый изюм залейте кипятком, оставьте на 15–20 минут и откиньте на дуршлаг. К обжаренным овощам добавьте мясной горячий бульон, изюм, мед, посолите и доведите все до готовности, в конце тушения добавив молотый мускатный орех. Подготовленную тыкву прогрейте в горячей духовке около 10 минут и наполните ее жарким.

Свинина с черносливом, курагой, чесноком и приправами по-болгарски «Из меню курортного ресторанчика»

1 кг свинины
200 г чернослива
150 г кураги
1 головка чеснока
растительное масло, приправы, перец и соль — по вкусу

Промойте сухофрукты и замочите чернослив в горячей воде. Свинину немного посолите, сделайте небольшие надрезы и вставьте в них, чередуя, курагу, зубчики чеснока и чернослив.

Обваляйте мясо в приправе и заверните в фольгу. Запекайте в духовке 1 час при средней температуре. Подавайте немедленно.

Маринованная свинина под соусом из кураги, чернослива, чеснока и сметаны «Праздник удался!»

0,8–1 кг мякоти свинины
растительное масло и соль — по вкусу

Для маринада:
100 г белого полусладкого вина
1–2 ст. ложки жидкого меда
1 ст. ложка сладкой горчицы
2–3 ст. ложки соевого соуса

Для соуса:
50 г чернослива без косточек
50 г кураги
2–3 головки чеснока
100 г сметаны
приправа из сушеных трав и молотый черный перец — по вкусу

Мясо нарежьте крупными кусками. Отбейте, посолите и положите в кастрюлю. Смешайте все ингредиенты для маринада. Полученным маринадом залейте мясо и поместите его на 12 часов в холодильник.

Затем обжарьте мясо на сильном огне до образования золотистой корочки. Обжаренное мясо уложите в огнеупорную посуду и смажьте сметаной. Добавьте предварительно размоченные в горячей воде курагу и чернослив, молотый перец, приправу и чеснок. Запекайте в духовке 30 минут.

Рулет из свинины с курятиной, курагой, черносливом, петрушкой, чесноком, укропом и пивом «Петрушанский»

1,5 кг свинины куском
500 г куриного филе для начинки
10 шт. кураги
8 шт. чернослива
1,5 стакана пива
1/2 пучка петрушки
1/2 пучка укропа
чеснок, армянская приправа, баварская горчица, перец и соль — по вкусу

Сделайте посередине куска свинины надрез, не доходя до края примерно 1 см. Надрежьте кусок вправо и влево, не доходя до края тоже 1 см. Раскройте кусок мяса, как книгу. Надсеките утолщенные места. Накройте мясо пищевой пленкой и отбейте.

Пропустите через мясорубку куриное филе, курагу, чернослив и зелень. Полученную массу посолите, поперчите,

добавьте мелко нарезанный чеснок и все перемешайте.

Смешайте немного соли, перца и приправ и обваляйте отбитое мясо. Уложите начинку по всему куску, отступая от края на 1,5 см. Смажьте баварской горчицей, сверните рулетом и обвяжите ниткам и. Обсыпьте армянской приправой и снова слегка смажьте горчицей.

Уложите рулет в форму с решеткой на дне. Налейте под решетку пиво. Накройте мясо фольгой и запекайте в духовке 1 час при температуре 200 °С. Затем разверните фольгу, полейте рулет образовавшимся соком из поддона и запекайте еще 30 минут, периодически поливая.

Запеченная в тесте свинина с черносливом, курагой, изюмом, грибами, луком, гранатовым соком, карри и кунжутом «Бочонок плова»

2 стакана риса
300 г свинины
100 г чернослива
100 г светлого изюма кишмиш
100 г кураги
300 г любых грибов
2 луковицы
100 мл гранатового сока
1 ст. ложка карри
70 г сливочного масла
3 ст. ложки растительного масла
красное вино, специи для свинины, семена кунжута, перец и соль — по вкусу

Для теста:
3 стакана муки
1 яйцо
1/2 стакана воды

Мясо промойте, удалите пленки и сухожилия, Затем нарежьте кусочками весом 30–40 г, посыпьте солью и перцем. Подготовленное мясо маринуйте 10–12 часов вместе с нарезанным кольцами луком (1 луковица) в вине и специях.

Спустя это время лук выбросьте, мясо обжарьте. Оставшуюся луковицу обжарьте отдельно, добавьте мясо, гранатовый сок, перец и соль. Влейте немного воды и потушите до готовности около 30 минут.

Рис переберите, тщательно промойте и замочите в холодной воде на 2 часа. Затем откиньте на сито и сварите до полуготовности в воде с добавлением карри и половиной столовой ложки соли. Подготовленный рис откиньте на сито, промойте холодной кипяченой водой и дайте ей стечь в течение 5–7 минут.

Грибы разрежьте на 2 части, крупные на 4 части и обжарьте их на слабом огне до тех пор, пока не выпарится вся вода. Сухофрукты замочите на 2 часа в холодной воде, откиньте на дуршлаг и обжарьте на части сливочного масла.

Дно и бортики формы смажьте частью сливочного масла и посыпьте семенами кунжута. Замесите гладкое тесто и раскатайте его в пласт толщиной 5 мм. Уложите тесто в форму так, чтобы его края свисали.

Тесто полейте растопленной частью масла и поверх уложите треть нормы риса. Затем разложите обжаренное мясо с сухофруктами и покройте их третью риса. Поверх риса положите грибы, последним слоем разложите рис и накройте его внахлест свисающими краями теста.

Запекайте в духовке 30 минут при температуре 190 °С. Подавайте, перевернув на блюдо и разложив по тарелкам начинку и разорванное на кусочки тесто.

Свинина с курагой, черносливом, сыром, коньяком, имбирем, горчицей и мускатным орехом «Божественный вкус»

1,2 кг мякоти свинины
12 шт. кураги
12 шт. чернослива без косточек
130 г любого сыра, нарезанного на 6 тонких ломтиков
3 ст. ложки майонеза или сметаны
2 ст. ложки коньяка
1/2 стакана воды
20 г очищенного корня имбиря
1,5 ч. ложки горчицы в зернах
1 щепотка молотого мускатного ореха
1 щепотка перца
1 щепотка соли

Мясо вымойте, обсушите и нарежьте ломтиками шириной 2 см, оставляя около 5 мм до конца не разрезанными. Курагу и чернослив залейте коньяком и водой, добавьте измельченный имбирь и поварите, помешивая, на слабом огне, пока вся

жидкость не испарится и сухофрукты не станут мягкими.

Смажьте 1 ст. ложкой майонеза (сметаны) все мясо, тщательно промазывая между ломтиками. Смешайте 2 ст. ложки майонеза (сметаны), горчицу, соль, перец и мускатный орех. Полученный соус тщательно перемешайте.

Проложите ломтики мяса 2 ягодами кураги, 2 ягодами чернослива и пластинкой сыра. Все тщательно смажьте майонезно-горчичным соусом, накройте фольгой и поместите на 2 часа в холодильник. Запекайте в духовке 1 час 30 минут при температуре 200 °С, укрыв фольгой. Затем фольгу разверните и дайте мясу подрумяниться.

Свиной рулет с курагой, творожным сыром, морковью, луком, яблоками и медом «Нежнее нежного»

1 кг свинины
100 г кураги
150 г творожного сыра (типа адыгейского)
2 шт. моркови
2 луковицы
2 яблока
2 ст. ложки меда
150 мл овощного бульона
1 ч. ложка смеси прованских трав
любая рубленая зелень, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Мясо нарежьте тонкими пластинами, натрите солью и перцем. Поверх раскрошите сыр, распределите равномерно кусочки кураги и посыпьте смесью прованских трав.

Сверните мясо с начинкой рулетом, скрепив, если нужно, нитью. Уложите рулет в форму для запекания. Крупно нарубите морковь, лук нарежьте четвертинками, яблоки — крупными дольками. Овощи и фрукты полейте овощным бульоном.

Запекайте в разогретой духовке около 1 часа при средней температуре. За 30 минут до окончания запекания смажьте рулет медом. Подавайте горячим, украсив рубленой зеленью.

Свинина с курагой, апельсинным джемом, лимонной цедрой, коньяком, чесноком, гвоздикой и мускатным орехом «Карамелька»

1 кг свинины
100 г кураги
100 г апельсинного джема
цедра 1 лимона
2 апельсина
2 зубчика чеснока
1 ст. ложка коньяка
1/2 ч. ложки молотой гвоздики
1/2 ч. ложки молотого мускатного ореха
перец и соль — по вкусу

Чеснок нарежьте ломтиками и нашпигуйте ими кусок свинины. Натрите солью, перцем и мускатным орехом и заверните в фольгу. Запекайте в духовке 1 час 30 минут при температуре 180 ˚С.

Апельсинный джем подогрейте, добавьте тертую цедру лимона и гвоздику. Доведите до кипения, влейте 1 ст. ложку коньяка, тщательно перемешайте и снимите с огня.

Разверните фольгу, быстро смажьте мясо третью нормы полученной карамели и запекайте в духовке 15 минут. Повторите процедуру, израсходовав еще треть карамели.

Сварите и мелко нарежьте курагу, залейте апельсинным соком и добавьте к оставшейся карамели. Подержите на огне, чтобы соус немного уварился. Готовое мясо подавайте на листьях салата с зеленым виноградом, отдельно подав соус.

Рулетики из свинины с курагой, грейпфрутом, помидорами, чесноком, кунжутом и зирой «Легко и изящно»

600 г свинины
100 г кураги
1 грейпфрут
3 помидора
5 зубчиков чеснока
300 мл воды
растительное масло, зира, кунжут, перец и соль — по вкусу

Курагу нарежьте кусочками, чеснок измельчите. Свинину нарежьте небольшими кусочками, отбейте, посолите, добавьте перец, чеснок и курагу. Сверните рулетиками, закрепите шпажками и обжарьте со всех сторон на раскаленной сковороде.

Очищенный грейпфрут и помидоры измельчите в блендере до получения однородной массы. Добавьте предварительно

обжаренные зиру и кунжут. Тщательно обжаренные рулетики положите в кастрюлю и залейте томатно-грейпфрутовой смесью. Влейте немного воды и потушите 1 час.

С бараниной

Баранина с черносливом, изюмом, луком, апельсинным соком, имбирем и корицей «Герцогская»

800 г баранины
200 г чернослива
100 г изюма
2 луковицы
2 ст. ложки апельсинного сока
300 мл горяч ей воды
1 ч. ложка молотого имбиря
1/2 ч. ложки корицы
оливковое масло, перец и соль — по вкусу

Чернослив замочите в горячей воде, изюм — в апельсинном соке на 10–15 минут. Баранину нарежьте небольшими кусочками, лук нашинкуйте соломкой.

Разогрейте на сковороде оливковое масло и обжарьте на нем мясо (около 10 минут). Затем добавьте лук и обжарьте на среднем огне еще 5 минут. Размоченный чернослив разрежьте пополам и вместе с водой добавьте к мясу.

Приправьте все солью и перцем. Добавьте корицу, имбирь и изюм вместе с апельсинным соком. Накройте крышкой, дайте закипеть, убавьте огонь до минимума и потушите 40 минут.

Плов с бараниной, курагой, яйцами и сливочным маслом «Побратим»

350–400 г мякоти баранины
350 г кураги
1/2 стакана риса
1 яйцо
4–5 ст. ложек сливочного масла
сахар и соль — по вкусу

Кусочки мякоти баранины обжарьте на слабом огне. Курагу переберите, тщательно промойте в горячей воде и откиньте на дуршлаг. Затем, помешивая, сильно разогрейте в части масла. Добавьте сахар, обжаренную баранину, немного воды и все вместе

потомите.

Рис сварите до полуготовности в слегка подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Когда вода стечет, заправьте рис частью масла и взбитым яйцом. Полученную массу разделите на 3 части.

В кастрюлю влейте оставшееся растопленное масло и положите 1 часть риса. Поверх разложите смесь из баранины и кураги и накройте рисом. Затем положите смесь и последним слоем уложите оставшийся рис. Кастрюлю поместите на водяную баню и доведите содержимое до готовности.

Бараний окорок с курагой, чесноком, майораном и оливковым маслом «Гранд-сити»

1 бараний окорок
300 г кураги
3 зубчика чеснока
2 ст. ложки рубленой зелени майорана
3 ст. ложки оливкового масла
любая зелень, перец и соль — по вкусу

У окорока вырежьте бедренную кость, от берцовой кости отрубите головку. Поверните окорок берцовой костью к себе и зачистите ее. Окорок натрите солью, перцем и смажьте маслом.

Чеснок нарубите и смешайте с курагой и майораном. Полученной массой наполните углубление окорока. Подготовленный окорок заверните в фольгу и уложите на противень.

Запекайте в духовке 1 час при температуре 200 °С. Затем раскройте фольгу и запекайте еще 1 час, поливая образовывающимся соком. Готовый окорок нарежьте на порционные куски. Подавайте, полив томатным соусом и украсив зеленью.

Баранина в чайном соусе с черносливом и корицей «Чайна-таун»

800 г мякоти баранины
3 ст. ложки растительного масла
перец и соль — по вкусу

Для соуса:
200 г чернослива без косточек
3 пакетика черного чая

2 ст. ложки сахара
1/2 палочки корицы
300 мл воды
соль — по вкусу

Баранину нарежьте мелкими кубиками и обжарьте в течение 5 минут на сильном огне, постоянно помешивая. Мясо посолите, поперчите, снимите со сковороды и поставьте в теплое место.

Для соуса залейте пакетики чая и корицу кипящей водой и настаивайте 10 минут. Положите в чай чернослив. В сковороду, где жарилась баранина, влейте почти весь чай, оставив столько, сколько нужно для того, чтобы чай слегка покрывал чернослив.

Чай посолите, всыпьте сахар и поварите на слабом огне 10 минут. Затем уложите баранину и потушите под крышкой 45 минут. Извлеките корицу из чая, добавьте его вместе с черносливом к мясу и потушите еще 15 минут. Подавайте с вареной или консервированной фасолью, полив соусом.

Рагу из бараньей грудинки с черносливом, луком, красным перцем, корицей и шафраном по-алжирски «Джельфа»

500 г бараньей грудинки
2–3 луковицы
100 г чернослива
2 ст. ложки муки
растительное масло, корица, шафран, красный молотый перец и соль — по вкусу

Баранью грудинку нарубите кусочками и обжарьте на растительном масле. Добавьте измельченный лук, муку и обжарьте все до зарумянивания мяса. Затем влейте столько горячей воды, чтобы мясо было покрыто ею, и потушите под крышкой на слабом огне до готовности.

За час до готовности мяса добавьте соль, корицу, шафран, красный молотый перец. При необходимости подливайте немного горячей воды. За полчаса до готовности положите замоченный в воде и очищенный от косточек чернослив.

Стейки из баранины в вине с черносливом и тимьяном «Эдинбургские»

4 стейка из баранины весом по 200 г
1/2 стакана чернослива

200 мл красного вина
200 мл бульона из-под баранины
2 ст. ложки сахара
4 ст. ложки бальзамического уксуса
2 ст. ложки измельченного тимьяна
растительное масло — по вкусу

Стейки смажьте растительным маслом и обжарьте с обеих сторон до готовности на решетке для гриля. Подавайте с картофельным пюре, полив соусом и посыпав 1 ст. ложкой измельченного тимьяна.

Для соуса сахар нагрейте так, чтобы он растаял и приобрел темный карамельный цвет. Влейте уксус, перемешайте, затем добавьте чернослив, бульон и вино. Прокипятите все в течение 10 минут, пока жидкость не выпарится наполовину, и добавьте 1 ст. ложку тимьяна. Полученный соус тщательно перемешайте.

Баранина в горшочках с черносливом, луком, корицей, томатной пастой и гвоздикой «От чернобровой Оксаны»

600 г баранины
1 стакан чернослива
2 луковицы
1 ст. ложка сахара
1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
1 ст. ложка томатной пасты
1 ч. ложка муки
1 ч. ложка корицы
1 ч. ложка гвоздики
2 ст. ложки растительного масла
соль — по вкусу

Баранину нарежьте небольшими кусками, положите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите и обжарьте. Затем переложите в порционные горшочки, добавьте нашинкованный лук и томатную пасту. Залейте все небольшим количеством бульона и потушите 20–30 минут в духовке.

Спустя это время положите промытый чернослив и обжаренную муку. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. За 10–15 минут до готовности добавьте уксус, пряности и сахар.

Баранина в горшочках с изюмом, картофелем,

яблоками, луком, томатной пастой и портвейном «Рогатинская»

600 г бараньей грудинки
80 г изюма
1 кг 200 г картофеля
2 яблока
1 луковица
1 ст. ложка томатной пасты
1,5 ст. ложки муки
50 г сметаны
1–2 ст. ложки красного портвейна
4 ст. ложки топленого масла
соль — по вкусу

Для теста:
2 1/2 стакана муки
2 яйца
2–3 ст. ложки воды

Баранью грудинку нарубите кусками по 2 на порцию, посолите, обжарьте, залейте смесью из сметаны и томатной пасты и потушите 8–10 минут. Картофель нарежьте дольками и обжарьте. Яблоки очистите от сердцевины и нарежьте дольками.

В порционные горшочки положите мясо, жареный картофель, влейте соус, в котором мясо тушилось, добавьте промытый изюм, яблоки и вино. Из муки, яиц и воды замесите крутое тесто, раскатайте его, нарежьте на квадраты и накройте тестом горшочки. Запекайте в сильно разогретой духовке 8–10 минут.

Соус из чернослива с красным сухим вином, чесночной приправой и сушеной зеленью «К баранине»

200 г чернослива без косточек
50 мл сухого красного вина
чесночная приправа и сушеная зелень — по вкусу

Чернослив без косточек промойте и слегка поварите в воде с добавлением красного вина. Затем измельчите в блендере до получения однородной массы. Уложите ее в сотейник, добавьте чесночную приправу, сушеную зелень и все прокипятите.

С мясом-ассорти и мясными продуктами

Мясо с черносливом, копченой грудинкой, красным вином, свежей и квашеной капустой, грибами, луком и специями «Отличный бигос»

500 г мяса (свинина, телятина, филе утки или гуся)
12 небольших ягод чернослива
100 г копченой грудинки
500 г капусты
500 г квашеной капусты
50 г сушеных грибов (или 100 г свежих)
2 луковицы
1/2 стакана красного вина
1/2 ч. ложки специй (перец, тмин, розмарин, укроп, перец чили)
2 ст. ложки растительного масла
2 ч. ложки соли

Если вы используете сухие грибы, размочите их. Смешайте с квашеной капустой, добавьте 1 стакан холодной воды, лавровый лист и потушите под крышкой 30 минут. Лук нарежьте кубиками, обжарьте в масле, добавьте кусочки мяса и обжарьте все в течение 10–15 минут.

Свежую капусту нашинкуйте. Положите мясо к квашеной капусте. Добавьте нарезанную грудинку, чернослив и приправьте все специями и солью. Добавьте свежую капусту, влейте стакан холодной воды, накройте крышкой и потушите на слабом огне, помешивая. Через 1 час добавьте красное вино, перемешайте и потушите еще 30 минут. Подавайте очень горячим.

Печень с изюмом, рисом, луком, жженым сахаром, зеленью и салом по-фински «Для горячих парней»

2 стакана пропущенной через мясорубку печени
2 стакана вареного рассыпчатого риса
1–2 яйца
3–4 ст. ложки молока
2–3 луковицы
сало шпик, изюм, жженый сахар, зелень, растительное масло,

перец и соль — по вкусу

Рис смешайте с яйцами, взбитыми с молоком. Лук спассеруйте на сале и положите в рис вместе с кусочками сала. Добавьте промытый изюм, рубленую зелень, жженый сахар (прогрейте сахар в металлической емкости до тех пор, пока он не приобретет коричневый оттенок) и печень.

Полученную массу посолите, поперчите, перемешайте и уложите в форму, смазанную растительным маслом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Мясная запеканка с черносливом, луком, красным вином, медом и корицей по-гречески «Аморгосская»

500 г любого мелко нарубленного мяса
1 кг чернослива
2 луковицы
3 яйца
2 ст. ложки меда
1 стакан красного сладкого вина
4 стакана воды
1/2 ч. ложки молотой корицы
4 ст. ложки сливочного масла
маргарин — для смазывания противня
перец и соль — по вкусу

Лук нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Чернослив залейте крутым кипятком и оставьте на 15 минут. Затем откиньте на дуршлаг, удалите косточки, мякоть мелко нарежьте (отложив немного целых слив для украшения) и положите к луку.

Обжарьте все еще 5 минут. Добавьте вино, мед, корицу, перемешайте, поварите 15 минут на среднем огне и охладите. Смешайте мясо, полученную смесь из слив, взбитые яйца, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную массу.

Смажьте маргарином противень, посыпьте его мукой и уложите массу. Запекайте в духовке около 40 минут до готовности при средней температуре. Запеканка должна слегка осесть. Подавайте, остудив 10 минут и украсив оставшимся черносливом.

Тушеное мясо с черносливом, медом, луком и

томатной пастой «Держитесь!»

800 г любого мяса
150 г чернослива без косточек
1 небольшая луковица
100 г меда
1 ст. ложка томатной пасты
3 ст. ложки растительного масла
перец и соль — по вкусу

Мясо промойте, нарежьте порционными кусками и обжарьте на части растительного масла. Положите в сотейник, добавьте обжаренный на оставшемся масле нарезанный лук, томатное пюре и промытый чернослив. Потушите все на слабом огне до готовности. За 5 минут до конца тушения добавьте мед, перец и соль.

Мясо с изюмом, курагой, картофелем, баклажанами, сладким перцем, помидорами, чесноком и базиликом «Бозбаш по-армянски»

1–1,5 кг баранины или говядины на кости
300 г изюма без косточек
300 г кураги
1 кг картофеля
300 г бамии, стручковой фасоли или стручкового гороха
2 баклажана
2 шт. сладкого перца
3 помидора
1 шт. моркови
2 луковицы
1/2 зубчика чеснока
1 пучок базилика
200 г сливочного масла
черный перец горошком и соль — по вкусу

Мясо помойте, залейте горячей водой и поварите 30 минут после закипания. Затем добавьте разрезанный на 4–6 частей картофель. Нарежьте баклажаны кружочками толщиной 5 мм и посыпьте солью, чтобы вышла горечь. Нарежьте крупными кусками сладкий перец.

Через 10 минут положите к мясу разрезанные на 4 части кружочки баклажанов и сладкий перец. Отрежьте у бамии

хвостики. Нарежьте колечками морковь и лук и обжарьте в 100 г сливочного масла.

Когда картофель почти сварится, положите в кастрюлю бамию и лук с морковью. Очистите помидоры от кожицы, нарежьте их кружочками и обжарьте на сливочном масле.

Когда бамия будет готова, добавьте помидоры, пропущенный через пресс чеснок, промытые курагу и изюм. Накройте крышкой и дайте потомиться 5–7 минут. Посолите, положите перец и листочки базилика. Готовое блюдо снимите с огня и дайте настояться.

Мясной плов с курагой, изюмом кишмиш, рисом басмати, каштанами, лавашем, луком и сливочным маслом «Шах»

500 г риса басмати
500 г баранины (говядины, курятины)
100 г кураги
100 г изюма кишмиш
200 г каштанов
1 луковица
10–15 небольших круглых листов лаваша
100 г сливочного масла
соль — по вкусу

Рис тщательно промойте, сварите до полуготовности в подсоленной воде, откиньте на сито и разделите на 4 части. Мясо сварите до готовности и нарежьте кусочками.

Лук нарежьте кольцами, обжарьте на части масла, добавьте мясо, каштаны и все слегка еще обжарьте. Отдельно слегка обжарьте курагу и изюм.

Кастрюлю обильно смажьте растопленным сливочным маслом. На дно кастрюли уложите 5 промасленных листов лаваша. Оставшиеся листы лаваша тоже смажьте маслом и покройте ими стенки кастрюли в виде черепицы. Затем уложите слоями подготовленные продукты.

Первым слоем положите часть риса, поверх него разложите смесь из кураги и кишмиша. Накройте их второй частью риса и уложите мясо с луком и каштанами. Поверх них положите третью часть риса и накройте ее слоем кураги и кишмиша. Последним слоем уложите оставшийся рис.

Затем по одному заверните все листы лаваша так, чтобы они покрыли рис. Крышку от кастрюли заверните в хлопчатобумажное

полотенце, плотно накрой те ею кастрюлю и потомите содержимое на минимальном огне. Подавайте, опрокинув на блюдо и разрезав наподобие торта.

Вырезка с черносливом, курагой, майонезом и горчицей «Мясо-книжка»

1 кг мясной вырезки
100 г чернослива
100 г кураги
майонез и горчица — по вкусу

Надрежьте мясо поперек волокон, отступив от края. В образовавшиеся карманы положите чернослив и курагу. Смажьте мясо горчицей, майонезом, заверните в фольгу и поместите в холодильник на 12–24 часа.

Спустя это время запекайте в духовке в течение 1 часа при средней температуре. За 15 минут до окончания запекания разверните фольгу, чтобы мясо подрумянилось.

Говядина, свинина и куриное филе с черносливом, луком, майонезом, картофелем и сыром «Романтическое свидание»

100 г говядины
100 г свинины
100 г куриного филе
100 г чернослива
5 вареных картофелин
1 луковица
2 ст. ложки твердого тертого сыра
100 г майонеза
растительное масло, перец и соль — по вкусу

Мясо очень тонко нарежьте, отбейте, посолите, поперчите и обжарьте. Добавьте колечки лука и обжарьте все вместе до готовности лука. Для соуса чернослив мелко нарежьте и смешайте его с майонезом.

Картофель нарежьте на половинки. На дно сковороды налейте немного воды, уложите мясо с луком, по краям разложите картофель, залейте соусом и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Маринованный кролик с черносливом и черносмородинным джемом «Незабываемый»

400 г кролика
200 г чернослива
80 г черносмородинного джема
400 мл бульона
40 мл маринада
1 ст. ложка муки
40 г свиного топленого сала
соль — по вкусу

Обработанную тушку кролика разрубите на порционные куски, положите в посуду и, залив любым маринадом, поместите на 24 часа в холодильник. Промаринованные куски обжарьте со свиным салом, залейте бульоном, сваренным из обжаренных мясных костей, добавьте маринад, в котором находилось мясо до жарки, вымытый чернослив и все потушите.

Когда мясо будет готово, сок, в котором оно тушилось, слейте в отдельную посуду, добавьте в него обжаренную муку, джем, прокипятите, процедите, добавьте к мясу и снова прокипятите. Подавайте с рассыпчатой рисовой кашей, крупяными или мучными клецками.

Котлетки с черносливом, капустой, морковью, луком и овсяными хлопьями под соусом из майонеза, чеснока и томатной пасты «Неженские»

400 г любого мяса
чернослив — по количеству котлеток
200 г капусты
1 шт. моркови
1 луковица
1 яйцо
овсяные хлопья, майонез, томатная паста, чеснок, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Мясо вместе с морковью, луком и капустой измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Добавьте овсяные хлопья, соль, перец и яйцо. Полученный фарш тщательно вымесите.

Сформуйте котлетки, в каждую положите по одной распаренной ягоде чернослива. Подготовленные котлетки обжарьте с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Уложите в кастрюлю, залейте соусом и прокипятите в течение 10 минут. Подавайте с овощным гарниром. Для соуса смешайте в произвольной пропорции майонез, томатную пасту, пропущенный через пресс чеснок, соль и перец.

С гусем, уткой, индейкой и курицей

Запеченный гусь с черносливом, яблоками, медом, пивом, майонезом и уксусом «Самый вкусный на свете»

1 тушка гуся
2–3 ст. ложки меда
2–3 ст. ложки майонеза
1 бокал светлого пива
кислые яблоки, мягкий чернослив, уксус, молотый душистый и черный перец, соль — по вкусу

Тушку гуся натрите солью и молотым душистым перцем. С помощью шприца введите в тушку светлое пиво. Подготовленного гуся поместите на 12 часов в холодильник. Спустя это время вновь натрите тушку солью, на этот раз черным молотым перцем и оставьте при комнатной температуре на 4 часа.

Внутрь тушки положите яблоки, мягкий чернослив (четверть от нормы яблок) и зашейте тушку кулинарной нитью. Подготовленного гуся уложите на решетку и поместите ее в духовку. Под решетку поставьте глубокий противень с водой, разбавленной уксусом, с добавлением соли и перца.

Запекайте в духовке при температуре 180 °С, каждые 10 минут поливая гуся стекающим в противень жиром. Спустя 1 час смажьте грудку гуся майонезом. За 30–45 минут до готовности смажьте тушку медом.

Утка с черносливом, курагой, яблоками и тимьяном под соусом из красного вина «Бордо»

1 тушка утки весом 1 кг 500 г
200 г чернослива без косточек
200 г кураги
2 зеленых яблока
1 ст. ложка сахара
1 ч. ложка тимьяна
растительное масло, перец и соль — по вкусу

Для соуса:
100 мл красного сухого вина

1 ст. ложка муки

Чернослив и курагу промойте и залейте кипятком на 2 часа. Затем воду слейте, сухофрукты нарежьте небольшими кусочками. Яблоки нарежьте дольками, добавьте вместе с сахаром к сухофруктам и перемешайте.

Тушку утки промойте, обсушите бумажными салфетками, смажьте растительным маслом, натрите солью, перцем и тимьяном. Затем нафаршируйте подготовленными фруктами и уложите в форму. Запекайте в духовке 1 час 30 минут при температуре 190 °С, периодически поливая утку вытопившимся жиром. Подавайте, полив соусом.

Для соуса в отдельную сковороду влейте 4 ст. ложки жира из-под утки. Добавьте муку, перемешайте, влейте красное вино и потушите на слабом огне до тех пор, пока соус не загустеет.

Запеченная утка с черносливом, майонезом, кориандром, лавровым листом, чесноком и перцем-ассорти «Эффектная»

1 тушка утки
400–500 г чернослива без косточек
80–100 г майонеза
3–5 зубчиков чеснока
кориандр, лавровый лист, черный молотый и душистый перец горошком, соль — по вкусу

Тушку утки натрите перцем и солью изнутри и снаружи. Залейте чернослив кипятком на 10–15 минут, затем откиньте на дуршлаг и смешайте с кусочками лаврового листа, рубленым чесноком, душистым перцем и кориандром. Полученной смесью нафаршируйте утку и зашейте брюшко кулинарной нитью.

Подготовленную тушку поместите в рукав для запекания и скрепите его с обеих сторон. Запекайте в духовке 2,5–3 часа при температуре 180 °С, через 1 час 30 минут перевернув тушку. За 15–30 минут до полной готовности извлеките утку из духовки, разрежьте рукав, смажьте тушку майонезом и посыпьте молотым черным перцем.

Рагу с черносливом, курагой, картофелем, морковью, квашеной капустой, зеленым луком и чесноком «Утиные истории»

1–1,3 кг утиных шеек, крылышек, печени, сердечек, желудков
100 г чернослива без косточек
100 г кураги
1 кг картофеля
150 г квашеной капусты
1 шт. моркови
2 луковицы
2 зубчика чеснока
3 лавровых листа
зеленый лук, любая зелень, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Мясо утки промойте и обсушите. В казане или утятнице разогрейте растительное масло и обжарьте мясо в течение 10 минут на сильном огне. Затем влейте столько воды, чтобы она на 3 см покрывала мясо.

Все посолите, поперчите и потушите под крышкой около 30 минут на среднем огне. Спустя это время мясо извлеките, остудите и отделите от костей. Печень, сердечки и желудки нарежьте кусочками.

В бульон добавьте картофель, нарезанный кружочками. Через 3 минуты положите нашинкованную морковь.

Когда картофель сварится до полуготовности, добавьте нарезанный полукольцами лук.

Когда картофель будет почти готов, добавьте предварительно промытые и нарезанные курагу, чернослив и чеснок. Через 5 минут положите квашеную капусту и потушите все 3 минуты. Затем добавьте лавровый лист, крупно нарезанный зеленый лук, мясо и дайте рагу закипеть. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Плов с уткой, черносливом, морковью, луком и топленым салом по-азербайджански «Сабирабат»

800 г мяса утки
300 г чернослива
2 1/2 стакана риса
2 шт. моркови
1 луковица
200 г топленого сала
любая зелень, перец и соль — по вкусу

Тушку утки опалите, выпотрошите, тщательно промойте,

натрите солью и перцем. Через 10–15 минут разрубите птицу на порционные куски и обжарьте в казане на топленом сале до образования румяной корочки.

Добавьте в мясо натертую на крупной терке морковь и измельченный лук. Полученную смесь потушите в течение 10 минут. Затем влейте воду и потушите еще 15 минут.

Положите в казан промытый и предварительно замоченный рис, нарезанный небольшими кусочками чернослив и доведите все до готовности на слабом огне. Подавайте, уложив на блюдо горкой и посыпав рубленой зеленью.

Индейка с изюмом, рисом, морковью, луком, яйцами, имбирем, лавровым листом, корнем петрушки и сельдерея «Красуня»

1 тушка индейки средней величины
1/2 стакана изюма без косточек
1 стакан риса
1 шт. моркови
1 луковица
1–2 яйца
150 г сливочного масла
4 ст. ложки топленого масла
корень петрушки и сельдерея, порошок имбиря, лавровый лист, перец и соль — по вкусу

Рис сварите до полуготовности, промойте холодной водой, обсушите и перемешайте со сливочным маслом, яйцами и изюмом, предварительно замоченным в горячей воде. У тушки индейки удалите первое звено крыльев, тушку натрите изнутри имбирем и нафаршируйте подготовленным рисом.

Тушку зашейте, положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанные морковь и лук, лавровый лист, перец и соль. Влейте немного кипятка и потушите около 1 часа 30 минут на слабом огне под крышкой. Спустя это время индейку поместите в духовку и доведите до готовности без крышки, добавив топленое масло.

Плов с курицей, сухофруктами, луком, зирой, барбарисом, яйцами и топленым маслом «Бакинский»

1 тушка курицы весом около 1 кг

500 г сухофруктов
3 стакана длиннозерного риса
2 крупные луковицы
2 яйца
1 ст. ложка зиры
1 ст. ложка барбариса
250 г топленого масла
2 ч. ложки соли

Рис тщательно промойте и обсушите. Вскипятите 2 л воды, добавьте соль, всыпьте рис и поварите его около 7–10 минут до тех пор, пока он не станет слегка мягким. Подготовленный рис откиньте на сито.

Казан или толстостенную кастрюлю смажьте топленым маслом. Яйца взбейте и влейте в казан. Туда же слоями уложите рис, каждый слой поливая топленым маслом (около 150 г). Накройте казан крышкой и поставьте на минимальный огонь на 20–25 минут до образования на дне хрустящей яичной корочки. Затем снимите казан с огня и укутайте в одеяло.

Сухофрукты вымойте, обсушите и обжарьте в течение 5 минут в 3 ст. ложках топленого масла. Залейте полутора стаканами кипятка и потушите на среднем огне до мягкости (в сковороде должна оставаться фруктовая подливка).

Курицу нарежьте порционными кусками и обжарьте около 30–40 минут в оставшемся масле вместе с мелко нарезанным луком до готовности. Подавайте, уложив рис горкой на подогретое блюдо и поместив сверху разломанную яичную корку и куски курицы с луком. Сухофрукты подавайте отдельно.

Филе куриной грудки с изюмом, черносливом, томатной пастой, гранатовым соком, зеленью и шафраном «Плов по-персидски»

200 г длиннозерного риса
600 г филе куриной грудки
100 г чернослива и/или кураги
2 ст. ложки изюма без косточек
2 луковицы
2 ст. ложки томатной пасты
100 мл гранатового сока
600–700 мл бульона (можно воды)
1 ч. ложка шафрана (или карри)
2–3 ст. ложки растительного масла

зерна граната, любая рубленая зелень, перец и соль — по вкусу

Куриное филе нарежьте кубиками и обжарьте в масле. Добавьте крупно нарезанный лук и обжарьте до тех пор, пока лук не станет прозрачным и мягким. Всыпьте промытый и обсушенный рис и все тщательно перемешайте.

Добавьте томатную пасту, шафран (или карри), посолите, поперчите и перемешайте. Влейте бульон, гранатовый сок и доведите до кипения. Чернослив и изюм промойте, чернослив нарежьте брусочками.

Подготовленные сухофрукты добавьте рису и потушите все на слабом огне до готовности риса, при необходимости добавив немного масла. Подавайте, посыпав зернами граната и зеленью.

Рагу из мяса птицы с курагой, луком и сушеными яблоками «Роскошное угощение»

1 кг филе курицы или индейки
1 стакан кураги
3 стакана сушеных яблок
4–5 луковиц
1 ст. ложка растительного масла
соль — по вкусу

Филе птицы нарежьте продолговатыми кусочками. Сушеные яблоки залейте кипятком, дайте им набухнуть и откиньте на дуршлаг, сохранив немного настоя.

Курагу промойте и откиньте на дуршлаг. Лук нарежьте круглыми пластинками. Влейте в казан растительное масло, немного яблочного настоя и уложите пластинки лука. Поверх разложите курагу и подготовленные яблоки.

Последним слоем положите кусочки мяса птицы, наройте казан крышкой и потушите содержимое до готовности на слабом огне. За 20 минут до окончания тушения все посолите и перемешайте.

Куриные окорочка с изюмом и пивом «В янтаре»

6 куриных окорочков
150–200 г изюма без косточек
500 мл темного пива

1 ч. ложка сахара
1 ч. ложка соли

У окорочков удалите весь жир, плотно уложите их на сухой противень и посыпьте вымытым изюмом. В пиве растворите соль, сахар и полученной смесью залейте окорочка. Запекайте в духовке 1,5–2 часа при температуре 200 ˚С.

Готовые окорочка положите на блюдо, залейте содержимым противня, охладите и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте в горячем виде с вареным рисом и/или тушеными овощами.

Куриный плов с изюмом, вермишелью, картофелем, морковью, зеленым горошком, миндалем и корицей по-иракски «Месопотамский»

1 тушка курицы
2 ст. ложки изюма
1/2 стакана мелкой вермишели
5 средних по величине картофелин
2–3 шт. моркови
1 стакан зеленого горошка (свежего или замороженного)
3 луковицы
1,5–2 стакана риса (лучше басмати)
2 ст. ложки миндаля
1 палочка корицы или 1 ст. ложка зерен кардамона
2 ч. ложки смеси молотых специй (душистый перец, кардамон, гвоздика, перец чили, корица и сушеная кинза, взятые в равных частях)
растительное масло, карри, молотый черный перец и соль — по вкусу

Курицу нарубите кусками и сварите до готовности, добавив корицу (зерна кардамона), соль и 1 неочищенную луковицу. Корицу (зерна кардамона) извлеките после снятия пены, луковицу поварите до полной готовности курицы. Полученный бульон сохраните.

Картофель нарежьте кубиками со стороной 1 см, морковь — еще мельче и обжарьте овощи на растительном масле (слой масла в сковороде должен быть около 1,5 см) по отдельности до готовности и золотистого цвета. Картофель и морковь посолите, поперчите и посыпьте карри.

Оставшийся лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном

масле и выложите на бумажное полотенце для удаления излишка масла. В кастрюлю влейте растительное масло слоем 1 см, раскалите его и всыпьте вермишель. Когда она начнет немного темнеть, всыпьте рис, обжарьте смесь 2–3 минуты и влейте воду пополам с куриным бульоном. Добавьте соль, карри, 1 ч. ложку смеси молотых специй и поварите до готовности.

Отваренные куски курицы освободите от костей, посыпьте перцем, карри, 1 ч. ложкой смеси молотых специй, обжарьте на растительном масле и выложите к картофелю и моркови.

Миндаль обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте изюм и обжаривайте смесь до тех пор, пока изюм не начнет вздуваться. Затем положите зеленый горошек и обжаривайте все еще 4–5 минут.

Смешайте все подготовленные продукты, последним выложив рис, тщательно перемешайте и выдержите 5 минут. Подавайте с кефиром, по желанию добавив баклажаны, обжаренные кусочками величиной с грецкий орех.

Куриная грудка с черносливом, макаронами, морковью и лимоном «Рецепт синьоры Филомены»

4 куриные грудки
4 шт. чернослива
150–160 г макарон
4 шт. моркови
4 ст. ложки лимонного сока
500 мл бульона
4 ст. ложки нежирной сметаны
4 ст. ложки растительного масла
перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Куриные грудки вымойте, обсушите, сделайте в каждой кармашек (надрез), посолите и поперчите. В кармашки уложите по 1 шт. чернослива и закрепите с помощью деревянной палочки.

Подготовленные фаршированные грудки обжаривайте 10 минут на растительном масле, затем влейте бульон, положите нарезанную кусочками морковь и потушите все 5 минут. Курятину извлеките и заправьте полученный соус лимонным соком, солью и перцем. Куриные грудки уложите поверх макарон и полейте соусом.

Запеченная курица с потрохами, изюмом, сладким перцем, помидорами, морковью, маслинами и сахаром «Апухтинская»

1 тушка курицы (до 1 кг 200 г)
300–400 г куриных потрохов
2 ст. ложки изюма
1 шт. сладкого перца
1–2 помидора или 3–4 ст. ложки томатного соуса
3 шт. моркови
3 луковицы
10 маслин без косточек
2 ст. ложки сахара
растительное масло — по вкусу
1 ч. ложка соли

Курицу натрите снаружи солью и перцем, внутри — только солью и слегка обжарьте на растительном масле. Куриные сердечки, желудки, печень мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле в течение 15 минут.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Обжарьте мелко нарезанные морковь, лук, сладкий перец и помидоры (томатный соус). Затем смешайте овощи с куриными потрохами, добавьте соль, сахар, изюм, маслины и потушите полученную начинку в течение 15 минут.

Наполните ею подготовленную курицу, положите в форму спинкой вниз и накройте форму крышкой. Запекайте в духовке 1 час при средней температуре. Спустя это время снимите крышку и подрумяньте курицу в течение 5–10 минут.

С рыбой

Карп под медовым соусом с изюмом, красным вином, имбирем, темным пивом, сельдереем и лимонным соком по-польски «Лакомство варшавян»

1 живой карп (около 1 кг)
50 г изюма
50 г очищенного и измельченного миндаля
1 крупная луковица
1 ст. ложка меда
1 стакан темного пива
1 рюмка сухого красного вина
1 лимон
50 г толченых сухарей
2–3 кусочка сахара
1 пучок сельдерея
1/2 ч. ложки молотого имбиря
1 ст. ложка с верхом сливочного масла
5 горошин черного перца
соль — по вкусу

Живого карпа заколите, кровь соберите в чашку с лимонным соком, выжатым из половины лимона. Рыбу очистите, нарежьте на порционные куски, посолите и поместите на 20 минут в холодильник.

Затем положите рыбу в плоскую кастрюлю и влейте 500 мл отвара, полученного от варки сельдерея, нарезанного соломкой, луковицы, сухого красного вина, куска тонко срезанной лимонной цедры, горошин черного перца, молотого имбиря и сока из оставшейся половины лимона. Вареный сельдерей и лук сохраните.

Когда рыба сварится, осторожно переложите ее на подогретое блюдо и держите в тепле. Овощи протрите через частое металлическое сито, добавьте к ним кровь карпа, пиво, сахар, мед, сухари, миндаль, изюм и сливочное масло. Полученный соус поварите 10–15 минут на слабом огне, немного остудите и, если надо, посолите. Горячим соусом залейте рыбу.

Тушеная форель с рисом, изюмом, белым вином, имбирем и петрушкой

«Любимое блюдо Федора Ивановича Шаляпина»

2 тушки форели (по 900 г)
3–4 ст. ложки изюма без косточек
100 г длиннозерного риса
150 мл сухого белого вина
1 ч. ложка молотого имбиря
1 пучок петрушки
100 г сливочного масла
любая зелень, маслины, ломтики лимона, перец и соль — по вкусу

У рыбы удалите головы, внутренности и кости, оставив кожу. Половины рыбы посолите и поперчите с обеих сторон.

Изюм залейте теплой водой на 2 часа. Рис поварите 6 минут в подсоленной воде на сильном огне, откиньте на сито и дайте воде стечь. Петрушку измельчите. Горячий рис смешайте со сливочным маслом, петрушкой, имбирем и изюмом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и уложите ее на половины форели, затем накройте оставшимися половинами, ничем не скрепляя. Подготовленную форель уложите в разогретую сковороду, влейте вино и накройте крышкой.

Потушите 8–10 минут на слабом огне, осторожно перевернув 1 раз. Подавайте, украсив зеленью, маслинами и ломтиками лимона.

Запеченный в слоеном тесте сазан с курагой, черносливом, изюмом кишмиш, картофелем и морковью «В парандже»

1 тушка сазана
2 шт. кураги
2 шт. чернослива
2 шт. урюка
1 ст. ложка изюма кишмиш
1 картофелина
1 шт. моркови
1 луковица
200 г слоеного теста
растительное масло, перец и соль — по вкусу

Рыбу очистите, удалив жабры и хвост. Сделайте 2–3 надреза с обеих сторон и посолите снаружи и изнутри.

Для начинки картофель, лук, морковь нарежьте маленькими кубиками, все смешайте и добавьте промытые курагу, чернослив, урюк и кишмиш. Полученную смесь слегка посолите, поперчите, наполните ею брюшко рыбы и зашейте его кулинарной нитью.

Раскатайте тесто, в центр положите подготовленную тушку и заверните ее в тесто, придав форму рыбы. Наколите вилкой в нескольких местах, сделайте «глаза» из изюма и уложите на смазанный маслом горячий противень. Выпекайте в духовке около 50 минут при температуре 225 °С.

Запеченная скумбрия с черносливом, картофелем, луком, петрушкой и сыром под сметанным соусом «Счастье есть!»

2 тушки скумбрии
1 стакан чернослива
1 луковица
вареный картофель, любой тертый сыр, сливочное масло, сметана, майонез или сметанный соус, зелень петрушки и соль — по вкусу

Разделанную на филе рыбу нарежьте порционными кусками, слегка их отбейте, посолите и посыпьте тертым сыром. Подготовленные куски филе сверните в виде конусов.

В конусы уложите предварительно замоченный и освобожденный от косточек черно слив. Если куски рыбы получились толстыми, конусы перевяжите кулинарной нитью.

Полученные конусы уложите на сковороду с нарезанным кубиками луком, обжаренным на сливочном масле. Вокруг разложите вареный картофель, залейте все сметаной, смесью сметаны и майонеза или сметанным соусом и посыпьте тертым сыром.

Запекайте в духовке в течение 20 минут при средней температуре. Подавайте в сковороде или на блюде, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Блюда с овощами, фруктами, творогом, крупами и тестом

С овощами и фруктами

Кабачки с курагой, рисом, белым перцем, укропом, петрушкой, мясным бульоном и сметаной «Алевтиновские»

5–6 молодых кабачков
1 стакан кураги
1/2 стакана риса
1 луковица
1 л мясного бульона
1 стакан сметаны
1/2 ст. ложки муки
1/2 стакана молока
150 г сливочного масла
зелень петрушки, укропа, растительное масло, белый молотый перец и соль — по вкусу

Молодые кабачки очистите от кожицы, ошпарьте и нарежьте ломтиками толщиной 3–4 мм. Затем откиньте на дуршлаг и дайте жидкости стечь. Подготовленные кабачки припустите на части сливочного масла.

Промытый рис обжарьте, не зарумянивая, на части масла с мелко нарезанным луком, затем залейте горячим мясным бульоном и поперчите. Полученную смесь потомите в духовке 25–30 минут при средней температуре.

В смазанный оставшийся маслом сотейник уложите слоями, чередуя, кабачки и готовый рис, верхним слоем уложив рис. Смешайте муку с растительным маслом, разбавьте молоком, сметаной и полученным соусом залейте кабачки с рисом.

Накройте сотейник крышкой и потомите содержимое 15 минут в духовке. Подавайте горячим с размоченной и нарезанной курагой.

Запеченные кабачки с черносливом, ветчиной, рисом, сыром, майонезом, петрушкой и кинзой «Россошанские»

1–2 молодых кабачка
300 г ветчины
100 г риса
100 г чернослива

100 г любого тертого сыра
6 ст. ложек майонеза
1/2 пучка петрушки
1/2 пучка кинзы
1 ч. ложка растительного масла
перец и соль — по вкусу

Кабачки разрежьте вдоль пополам и удалите семена. Рис сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на сито и охладите. Чернослив залейте на 20 минут горячей водой, откиньте на дуршлаг, удалите косточки и мелко нарежьте мякоть. Ветчину нарежьте мелкими кубиками.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную зелень петрушки, поперчите и заправьте 2 ст. ложками майонеза. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные кабачки.

Уложите в смазанную растительным маслом форму, смажьте оставшимся майонезом, поперчите и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Яблочная запеканка с изюмом, домашним сыром, лапшой и грецкими орехами «Городская пижонская»

400 г кислых яблок
1 стакан изюма
200 г домашнего сыра
250 г лапши
1 стакан грецких орехов
2 яйца
1 стакан сахара
3 ч. ложки молотой корицы
120–130 г сливочного масла
1 ст. ложка растительного масла
соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде с добавлением растительного масла, откиньте на дуршлаг, выложите в другую посуду и смешайте 1–2 ст. ложками сливочного масла. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте кубиками. Грецкие орехи нарубите.

Лапшу смешайте с яблоками, грецкими орехами, домашним сыром, изюмом, взбитыми яйцами, половиной стакана сахара и

2 ч. ложками корицы. Полученную массу тщательно перемешайте, выложите в смазанную 1 ст. ложкой сливочного масла форму, уплотните и накройте фольгой. Запекайте в духовке 1 час при температуре 200 °С.

Затем снимите фольгу, посыпьте запеканку смесью из четверти стакана сахара и оставшейся корицы и обложите кусочками остатка сливочного масла. Запекайте в духовке еще 30 минут при температуре 100 °С. Готовую запеканку переверните на блюдо, посыпьте оставшимся сахаром и поставьте в выключенную духовку, чтобы сахар расплавился.

Яблочный пирог из лаваша с курагой, манной крупой, корицей и ванилью «Зимний десерт»

1,5 листа лаваша
700 г сладких яблок
150 г кураги
3 яйца
2 ст. ложки манной крупы
6 ст. ложек сахара
1 ст. ложка корицы
1/2 ч. ложки ванильного сахара
сливочное масло (маргарин) — для смазывания формы

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками. Курагу замочите на 40 минут в горячей воде, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и нарежьте соломкой. Форму для выпечки тщательно смажьте сливочным маслом (маргарином) и посыпьте 1 ст. ложкой манной крупы.

Уложите лист лаваша, поверх него подготовленные яблоки, курагу и посыпьте корицей. Залейте все 2 взбитыми яйцами, смешанными с сахаром и оставшейся манной крупой. Накройте начинку краями листа лаваша, на середину положите половину листа лаваша.

Смажьте оставшимся взбитым яйцом и накройте форму с пирогом фольгой. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °С. Затем снимите фольгу и поместите пирог на 5 минут в выключенную духовку. Верх готового пирога смажьте сливочным маслом и накройте на 10 минут полотенцем.

Запеченная репа с изюмом, яйцами, сливочным маслом и сливками

«Девическая»

5 шт. репы
1 стакан изюма
2 желтка
1/2 стакана сливок
2 ст. ложки сливочного масла

Репу очистите от кожицы и сварите почти до готовности. Затем осторожно удалите ложкой часть мякоти и разотрите ее со сливочным маслом. Добавьте изюм, желтки, сливки и тщательно перемешайте полученную начинку.

Наполните ею подготовленную репу, уложите в форму и смажьте фаршированную репу сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Запеченная тыква с рисом, изюмом, яблоками, корицей, сахаром и сливочным маслом «Учкудукская»

1 шт. тыквы
200 г изюма без косточек
200 г риса
3 яблока
150 г сливочного масла
корица, сахар и соль — по вкусу

У тыквы срежьте верхнюю часть, удалите семена и немного мякоти. Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности и охладите. Изюм залейте горячей водой на 15–20 минут, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Яблоки очистите от сердцевины и нарежьте дольками. Мякоть тыквы измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте часть сливочного масла, сахар и корицу. Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею подготовленную тыкву и накройте ее срезанной частью.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре (готовность определите с помощью деревянной шпажки: при прокалывании мякоть должна быть мягкой). Подавайте, нарезав порционными кусками и полив оставшимся растопленным сливочным маслом.

Тушеная морковь с черносливом, изюмом, сливочным

маслом, медом и молоком «Цимес-вариант»

300 г моркови
100 г чернослива
2 ст. ложки изюма
3 ст. ложки меда
50 мл молока
2 ст. ложки сливочного масла

Морковь нарежьте мелкими кубиками и потушите в молоке до полуготовности, добавив сливочное масло. Затем положите изюм, мед, промытый чернослив и потушите все до готовности.

Морковная запеканка с изюмом, медом и манной крупой «Ванинская»

6 шт. моркови
2 ст. ложки изюма
3 ст. ложки меда
4 ст. ложки манной крупы
2 яйца
2 ст. ложки муки
4 ст. ложки молока
2 ст. ложки маргарина или сливочного масла

Морковь нарежьте, сварите, остудите и натрите на мелкой терке. Манную крупу смешайте с молоком, яйцом, медом и добавьте к моркови.

Положите изюм и тщательно перемешайте полученную массу. Уложите ее в форму, смазанную маргарином или сливочным маслом и посыпанную мукой. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Морковь с черносливом, фасолью, медом и грецкими орехами «Рецепт долгожителей»

200 г моркови
1 стакан чернослива без косточек
1 стакан фасоли
1/2 стакана ядер грецких орехов

4 ст. ложки меда
сливочное масло — по вкусу

Фасоль замочите на несколько часов в холодной воде, затем сварите до готовности. Чернослив промойте, замочите в небольшом количестве горячей воды, откиньте на дуршлаг, сохранив настой, и нарежьте соломкой.

Морковь мелко нарежьте и потушите на сливочном масле (его должно быть много) с небольшим количеством настоя из-под чернослива. Смешайте тушеную морковь с вареной фасолью, добавьте чернослив, мед и потушите все около 15 минут. Подавайте, посыпав обжаренными на сухой сковороде орехами.

Фруктовый шашлык из кураги, чернослива, ананасов, яблок и киви с сиропом из меда, рома, сливочного масла и корицы «Пиратский»

300 г яблок
100 г кураги
100 г чернослива
200 г ананасов
300 г киви
2 ст. ложки меда
1 ст. ложка рома или бренди
1 ст. ложка сахара
1/2 ч. ложки корицы
1 ст. ложка растопленного сливочного масла
лимонный сок — по вкусу

Яблоки нарежьте небольшими кусочками. Кружки ананаса разрежьте на 8 частей. Киви очистите от кожуры и разрежьте на 4 части. Курагу и чернослив промойте.

Нанизывайте все фрукты, чередуя, на шампуры и уложите в миску. Залейте сиропом, накройте и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Обжарьте на горячей крышке барбекю в течение 5 минут, периодически смазывая сиропом. Подавайте, сбрызнув оставшимся сиропом, с фруктовым йогуртом. Для сиропа смешайте мед, сливочное масло, корицу, лимонный сок, ром (бренди) и сахар.

Запеченная тыква с курагой, изюмом, черносливом,

рисом, грецкими орехами и медом «Добрынинская»

800 г тыквы
100 г кураги
100 г изюма
100 г чернослива
1/2 стакана риса
100 г грецких орехов
2 ч. ложки сахара
мед — по вкусу

У тыквы срежьте верхушку, выскоблите мякоть ложкой, оставив 5 мм от стенок, и нарубите. Промытые сухофрукты нарежьте кусочками, орехи нарубите. Рис сварите до готовности, охладите и смешайте с нарезанными сухофруктами, измельченными орехами, тыквой и сахаром.

Полученную массу тщательно перемешайте и уложите в тыкву. Поверх положите срезанную верхушку и закрепите ее зубочистками. Запекайте в духовке 1 час 30 минут при температуре 200 °С. Подавайте, полив теплым медом.

Тыква с изюмом, курагой, яблоками и грушами «Марусинская»

1 кг тыквы
1,5 стакана риса
изюм, курага, яблоки, груши и соль — по вкусу
1/2 стакана топленого или сливочного масла

Тыкву очистите от кожуры, семян и нарежьте ломтиками. Уложите их в кастрюлю, предварительно растопив в ней немного масла. Яблоки и груши очистите от кожуры и сердцевины. Мякоть нарежьте кубиками и смешайте с предварительно распаренными в горячем чае изюмом и курагой.

Поверх тыквы уложите треть нормы перебранного и тщательно промытого риса. Затем разложите слой фруктов, всыпьте еще столько же риса и вновь положите слой фруктов.

Поверх фруктов засыпьте оставшийся рис и полейте растопленным маслом. Залейте все подсоленной водой так, чтобы верхний слой риса был ею полностью покрыт. Посуду поместите на слабый огонь и доведите содержимое до готовности.

Запеченный в тыкве рис с изюмом и тмином

«По-ужгородски»

1 тыква весом около 1 кг 500 г
1/2 стакана изюма
1 стакан риса
тмин и соль — по вкусу

Изюм вымойте и замочите на 30 минут в горячей воде. Набухший изюм откиньте на дуршлаг, сохранив настой. Тыкву вымойте и тщательно вытрите. Затем срежьте верхушку и удалите семена.

Рис промойте, залейте горячей подсоленной водой и поварите 5–6 минут. Подготовленный рис откиньте на сито и дайте воде стечь.

Смешайте рис, изюм и тмин, уложите в подготовленную тыкву и влейте настой. Накройте тыкву срезанной верхушкой и поместите на противень, выстланный фольгой. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Тыква с изюмом, рисом, яблоками, айвой, петрушкой и сливочным маслом «Сулюкта»

200 г риса
100 г изюма
300 г тыквы
1 яблоко
1 шт. айвы
400 мл воды
1/2 пучка петрушки
200 г сливочного масла
соль — по вкусу

Тщательно перебранный и промытый рис положите на 1,5–2 часа в теплую подсоленную воду. Затем откиньте на сито и дайте воде стечь.

Тыкву, айву и яблоко очистите от кожуры, семян и нарежьте кубиками со стороной 1 см. Четверть нормы тыквы нарежьте широкими ломтиками и уложите их в 1 слой на дно сотейника, предварительно смазанного небольшим количеством масла.

Поверх тыквы разложите половину риса, затем половину смеси из оставшейся тыквы, яблок, айвы и изюма. Поверх смеси положите оставшийся рис, затем разложите остаток тыквы и фруктов.

Полейте все растопленным сливочным маслом и залейте подсоленной горячей водой так, чтобы продукты были только покрыты ею. Накройте сотейник крышкой и потушите содержимое около 40 минут на слабом огне. Подавайте, уложив в глубокое блюдо, полив растопленным маслом и посыпав рубленой зеленью петрушки.

Пирог из лаваша с курагой под сметанным соусом «Строгановский»

2 листа лаваша
400 г кураги
500 г сметаны
2 яйца
1/2 стакана сахара
1 ст. ложка муки

Курагу замочите в горячей воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Подготовленную курагу нарежьте кусочками. Яйца взбейте со сметаной, мукой, сахаром и тщательно перемешайте полученную смесь.

Один лист лаваша разрежьте пополам, одну половину смажьте 2–3 ст. ложки смеси и уложите в форму диаметром 20–22 см так, чтобы лаваш повторил контуры формы. Поверх положите второй (целый) лист лаваша, ничем не смазанный. Разложите курагу и залейте ее смесью, оставив половину стакана смеси.

На начинку загните один край второго листа лаваша и смажьте его половиной оставшейся смеси. Затем загните другой край и смажьте его остатком смеси. Форму накройте фольгой. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 220 °С. Затем фольгу снимите и продолжайте запекать пирог до зарумянивания.

Сметанный торт холодного приготовления с черносливом, курагой, фруктами, орехами и шоколадом «Воздушный поцелуй»

1 кг сметаны
2 стакана сахара
25 г желатина
1 стакан кипяченой воды
сок 1 лимона

апельсины, яблоки, чернослив, курага, любые орехи и тертый шоколад — по вкусу

Желатин залейте кипяченой водой, дайте набухнуть, доведите до кипения, но не кипятите. Затем охладите до комнатной температуры и смешайте со сметаной, взбитой с сахаром.

Апельсины, яблоки, чернослив, курагу, орехи мелко нарежьте и добавьте вместе с лимонным соком в смесь из сметаны, сахара и подготовленного желатина. Полученную массу тщательно перемешайте.

Форму (несколько небольших форм) для торта выстелите калькой, уложите массу и поместите на ночь в холодильник. Затем переверните на блюдо (на несколько небольших блюд), снимите кальку и посыпьте тертым шоколадом.

С крупами

Запеченный в горшочке сладкий рис с черносливом и сливочным маслом «По-львовски»

400 г риса
200 г чернослива
сливочное масло, сахар и соль — по вкусу

Рис тщательно промойте и сварите до готовности. Чернослив залейте ненадолго горячей водой, откиньте на дуршлаг и нарежьте мелкими кусочками.

Готовый рис положите в горшочек, добавьте чернослив, сливочное масло, соль, сахар, все перемешайте и накройте горшочек крышкой. Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Медовый рис с изюмом, сливочным маслом, лимоном и кардамоном «Исключительный»

700 г вареного риса
100 г изюма
100 г меда
1 лимон
1 стакан молока
2 ст. ложки сливочного масла
кардамон — по вкусу

Тщательно смешайте вареный рис, мед, изюм, молоко и сливочное масло. Полученную массу доведите до кипения на сильном огне, затем уменьшите огонь до минимума и потушите все под крышкой около 15 минут.

Натрите на мелкой терке лимонную цедру, мякоть без косточек нарежьте кусочками и добавьте к рису из расчета 1 ч. ложка на порцию. Подавайте в маленьких десертных вазочках, посыпав кардамоном.

Пропаренный рис с изюмом, курагой, луком, кукурузой, бананами, сушеными ананасами,

морковью и специями «Стильный»

500 г пропаренного риса
1 горсть изюма
1 горсть кураги
1 шт. моркови
1 луковица
1 банан
2 ст. ложки консервированной кукурузы
специи к плову, растительное масло и соль — по вкусу

В глубокую сковороду влейте воду и немного растительного масла. В разогретую смесь положите рис. Лук нарежьте кубиками и добавьте к рису, когда рис немного разбухнет. Все посолите и через 5 минут добавьте кукурузу и изюм.

Морковь натрите на мелкой терке и положите в рис. Добавьте нарезанные кубиками банан, курагу и ананасы. Постоянно помешивая массу, влейте, если нужно, немного воды и масла. Посыпьте все специями для плова и потушите 10 минут под крышкой.

Запеканка с черносливом, курагой и рисом «Любовный треугольник»

1 стакан чернослива и кураги
2 ст. ложки риса
1 стакан молока
2 ч. ложки сахара
сливочное масло — по вкусу

Молоко вскипятите с сахаром, всыпьте промытый рис, сварите до готовности и откиньте на сито, сохранив молоко. Заранее замоченный чернослив сварите в этом молоке, затем протрите через сито или пропустите через мясорубку. Курагу, не замачивая, сварите в воде и протрите через сито или пропустите через мясорубку.

В смазанную сливочным маслом форму уложите слоями рис и подготовленные сухофрукты. Последним слоем положите рис и смажьте растопленным маслом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Рис с курагой, изюмом, миндалем, луком, карри,

Рис с куркумой, перцем чили и консервированными фруктами «Возмутитель спокойствия»

200 г риса
100 г изюма
100 г кураги
2 луковицы
2 ст. ложки толченых ядер миндаля
600 мл бульона
50 г сливочного масла
консервированные фрукты, карри, куркума и перец чили — по вкусу

Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Добавьте специи, влейте бульон и доведите до кипения. В кипящий бульон всыпьте рис и сварите его до готовности (15–20 минут).

В готовый рис положите промытые сухофрукты, миндаль и все немного поварите. Подавайте, уложив на блюдо и украсив консервированными фруктами.

Саго с черносливом, изюмом, яблоками, сахаром и сливочным маслом «Боровское»

1 стакан саго
1/2 стакана чернослива
2 ст. ложки изюма
4 яблока
2 ст. ложки сахара
1 ст. ложка сливочного масла

Саго залейте двумя с половиной стаканами холодной воды и оставьте для набухания на 1 час. Затем крупу промой те, разложите тонким слоем на металлическом сите и поварите 1 час на пару, периодически помешивая, чтобы зерна не склеились. (Полученный полуфабрикат можно хранить в холодильнике несколько дней.)

Чернослив тщательно промойте, залейте небольшим количеством воды, дайте 1 раз вскипеть и настаивайте 20 минут. Затем освободите от косточек и крупно нарежьте. Изюм промойте и удалите плодоножки. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины и

крупно нарежьте.

Фрукты смешайте, уложите в казан вместе с подготовленным саго, сахаром, маслом и все тщательно перемешайте. Залейте отваром из-под чернослива и поставьте на противень с водой. Запекайте в духовке 30–40 минут.

Саго с изюмом, молоком, корицей и сливочным маслом «Кормухинское»

200 г саго
80–100 г изюма
500 мл молока
сливочное масло, корица и соль — по вкусу

Молоко смешайте с водой, добавьте соль, корицу, перебранный и промытый изюм. Полученную смесь доведите до кипения, затем всыпьте саго и поварите до загустения.

Кастрюлю плотно накройте крышкой и поварите содержимое еще 20–25 минут на слабом огне. Подавайте, полив растопленным сливочным маслом.

Черносливовая запеканка с пшеном, молоком, сахаром и корицей «Неизвестная галактика»

250–300 г чернослива
1,5 стакана пшена
1/2 стакана сахара
1 л воды
1 л 800 мл молока
80–100 г сливочного масла
корица и соль — по вкусу

Пшено дважды обварите кипятком, воду слейте и сварите пшено до готовности в 1 л воды, добавив горячее молоко с солью, сливочным маслом и сахаром. Готовой каше дайте немного упреть, затем перемешайте ее с набухшим после замачивания черносливом и корицей.

Полученную массу уложите в форму и накройте крышкой. Запекайте в духовке около 45 минут при средней температуре, затем снимите крышку и запекайте до образования румяной корочки. Подавайте, посыпав сахаром.

Изюмная запеканка с рисом, мускатным орехом и апельсином «Арома»

1/2 стакана белого изюма
1/2 стакана круглозерного риса
1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха
сок и мелко натертая цедра 1 апельсина
2 1/2 стакана молока
4 желтка
1/2 стакана сахара
сливочное масло — по вкусу

Треть стакана апельсинного сока накройте и прогревайте 1 минуту в микроволновой печи при максимальной мощности. Залейте горячим соком изюм и дайте остыть.

Смешайте полторы чайные ложки апельсинной цедры, молоко и четверть чайной ложки мускатного ореха. Смесь доведите до кипения на среднем огне, всыпьте промытый рис, уменьшите огонь и поварите, не накрывая крышкой, 12–15 минут, пока рис слегка не смягчится, затем снимите с огня.

Желтки разотрите с сахаром до получения белой однородной массы, смешайте с рисом и изюмом. Полученную массу уложите в смазанную сливочным маслом форму и посыпьте оставшимся мускатным орехом.

Поместите форму в большую по размеру емкость и налейте в емкость столько горячей воды, чтобы форма с запеканкой была погружена в нее наполовину. Запекайте в духовке без крышки 35–40 минут, пока масса не затвердеет, при температуре 180 °C.

Пшенная каша с курагой, черносливом, изюмом, медом и молоком «Из духовки»

100 г пшена
50 г кураги
50 г чернослива
2 ст. ложки изюма
2 ст. ложки меда
200 мл молока
1 ст. ложка сливочного масла

Пшено переберите, промойте, всыпьте в кипящее молоко и

поварите до загустения. Затем добавьте тщательно промытые сухофрукты, перемешайте и плотно накройте крышкой.

Запекайте в духовке 3–5 минут при высокой температуре. Готовую кашу заправьте сливочным маслом, добавьте мед и перемешайте до его полного растворения.

Пшенная каша с черносливом, курагой, изюмом и сливочным маслом «Внучкина»

1 стакан пшена
2 стакана молока
сливочное масло, соль, сахар, чернослив, курага и изюм — по вкусу

Вскипятите молоко, добавьте промытое пшено, посолите, всыпьте сахар и поварите кашу до готовности. Распаренные в кипятке сухофрукты добавьте за 5–7 минут до окончания варки. Подавайте со сливочным маслом.

Запеченная пшенная каша с курагой, черносливом, яйцами, сливочным маслом и сахаром «Ягельник»

1 стакан пшена
1/2 стакана чернослива без косточек
1/2 стакана кураги
1–2 яйца
120 г сахара
1 л молока
сливочное масло и соль — по вкусу

Промытое в горячей воде пшено положите в форму для запекания, залейте холодным молоком и поварите в горячей духовке, снимая пенку. В почти готовую кашу добавьте взбитое яйцо и перемешайте.

Поверх разложите, слегка вдавливая, чернослив, курагу, уложите кусочки сливочного масла и разровняйте массу. Запекайте в духовке около 15 минут при температуре 150–180 °C. Подавайте со сливками, сметаной или джемом, остудив и нарезав ломтиками.

Манник на кефире с курагой, черносливом и изюмом

«Цветаевский»

1 стакан манной крупы
1 стакан чернослива, кураги и изюма
2 стакана кефира или простокваши
2 яйца
1 стакан сахара
2–3 ст. ложки муки
1/2 ч. ложки соды
растительное масло и соль — по вкусу

Смешайте манную крупу с кефиром и оставьте на 10–12 часов. Замочите сухофрукты в кипятке. Взбейте яйца с сахаром, смешайте с кефиром, манной крупой и содой.

Полученную смесь посолите. Для получения консистенции густой сметаны добавьте муки. Курагу и чернослив, нарезанные небольшими кусочками, добавьте в тесто вместе с изюмом.

Все тщательно перемешайте и уложите в смазанную растительным маслом форму. Выпекайте в духовке при средней температуре.

Сметанный манник с изюмом, цукатами и сливочным маслом «Веселый клоун»

1 стакан манной крупы
1 стакан сметаны
150 г сливочного масла
1,5 стакана сахара
3 яйца
1 стакан муки
1/2 ст. ложки соды, погашенной уксусом
изюм и любые цукаты — по вкусу

Манную крупу залейте сметаной на 1 час. Затем добавьте растопленное масло, сахар, яйца, соду, муку, промытый изюм, цукаты и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите в форму. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при температуре 180 °С. Подавайте, посыпав сахарной пудрой или полив глазурью.

С творогом и тестом

Запеченный чернослив с творогом, грецкими орехами, сметаной, манной крупой и ванилью «Ай-люли»

200 г чернослива
100 г творога
100 г грецких орехов
1 желток
100 г сметаны
4 ст. ложки сахара
1 ст. ложка манной крупы
1 ч. ложка сливочного масла
ванилин — по вкусу

Чернослив замочите в горячей воде, откиньте на дуршлаг и очистите от косточек. Творог протрите через сито, смешайте с манной крупой, 2 ст. ложками сахара, желтком и измельченными грецкими орехами.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный чернослив. Уложите в смазанную сливочным маслом форму. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 180 °С. Подавайте, полив сметаной, взбитой с ванилином и оставшимся сахаром.

Творожные батончики с изюмом, морковью и манной крупой «Виноградовские»

400 г творога
1/2 стакана изюма
1/2 стакана манной крупы
2 ст. ложки сахара
1/2 шт. моркови
2 яйца
1 ст. ложка муки
растительное масло и соль — по вкусу

Отделите белки от желтков. Творог протрите через сито, добавьте манную крупу, растертый с сахаром 1 желток, соль, изюм, тертую на мелкой терке морковь и взбитые в крепкую пену

белки. Оставшийся желток смешайте с небольшим количеством воды.

Полученную массу тщательно перемешайте и сделайте из нее небольшие батончики. Обмакните их в смеси из желтка и воды, обваляйте в муке и обжарьте во фритюре до золотистого цвета. Подавайте со сметаной.

Творожные зразы с изюмом «Делікатес по-українськи»

500 г творога
5 ст. ложек изюма
1 яйцо
2 ст. ложки сахара
7 ч. ложек сливочного масла
мука и сухари — по вкусу

Творог протрите через сито, добавьте муку, сахар, яйцо и все тщательно перемешайте. Изюм сварите до мягкости и откиньте на дуршлаг. Творожную массу разделайте на лепешки и на середину каждой положите подготовленный изюм.

Края защипните, придайте форму зразы, обваляйте в сухарях и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон до готовности. Подавайте со сметаной.

Фаршированные курагой и черносливом сырники с апельсинной цедрой «Ресторанные»

400 г творога
100 г кураги
100 г чернослива
1 апельсин
1 яйцо
4 ст. ложки муки
50 г сахара
5 ст. ложек растительного масла
ванилин — по вкусу

Творог протрите чрез сито, добавьте сахар, яйцо, муку и перемешайте. Затем добавьте тертую апельсинную цедру и все тщательно перемешайте.

На доску насыпьте муку, одной ложкой берите творожное тесто, другой — сдвигайте его в муку. Посыпьте пальцы мукой и

сформируйте лепешку.

На середину положите начинку и скатайте все в колобок. Покатайте его по доске, чтоб он приобрел форму цилиндра, и подравняйте края. Сначала обжарьте на растительном масле боковые поверхности сырников, затем — основания.

Для начинки залейте курагу и чернослив кипятком и оставьте набухать на 30–40 минут. Затем откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте.

Творожный пирог из лаваша с изюмом, черносливом, курагой, сметаной и какао «Лучший праздник — домашний»

3 листа лаваша
100 г изюма
100 г чернослива
100 г кураги
750 г нежирного творога
200 г сметаны и 4 ст. ложки — для смазывания пирога
100 г сахара
3 яйца
2 ст. ложки муки
1 ст. ложка какао
растительное масло — для смазывания формы

Творог пропустите через мясорубку, добавьте яйца, взбитые с сахаром и сметаной, и всыпьте муку. Полученную массу тщательно перемешайте и разделите на 2 части. В одну часть добавьте какао, в другую — замоченный и отжатый изюм, нарезанные кусочками курагу и чернослив.

Форму смажьте растительным маслом и уложите один лист лаваша так, чтобы его края свисали. Поверх равномерно разложите половину смеси из творога и сухофруктов. Второй и третий листы лаваша нарежьте так, чтобы ими можно было накрыть начинку, и одним куском накройте начинку.

Поверх равномерно разложите смесь из творога и какао и накройте куском лаваша. Затем разложите оставшуюся смесь из творога и сухофруктов, накройте куском лаваша и смажьте все 2 ст. ложками сметаны.

Заверните свисающие концы нижнего листа лаваша так, чтобы получился закрытый пирог, немного прижмите их и смажьте оставшейся сметаной. Накройте все фольгой так, чтобы она не касалась пирога.

Выпекайте в духовке 35–40 минут при температуре 200 °C,

затем уменьшите температуру до 180 °C, снимите фольгу и выпекайте еще 20–25 минут до зарумянивания.

Вареники с начинкой из чернослива «Для коханих»

2 стакана муки
2 яйца
1/2 стакана молока или воды
1 ст. ложка сахара
1 ст. ложка сливочного масла
1 щепотка соли

Для начинки:
400 г чернослива
1/2 стакана сахара

Яйца разотрите с размягченным сливочным маслом, сахаром, солью и добавьте молоко или холодную воду. Влейте смесь в подготовленную из просеянной муки воронку. Замесите крутое тесто и оставьте его, накрыв полотенцем, на 15–20 минут при комнатной температуре.

Затем раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм, разрежьте на квадраты со стороной 6 см или вырежьте стаканчиком кружки. Следите за тем, чтобы раскатанное тесто не засыхало, особенно по краям подготовленных для вареников заготовок. Если края все же подсохли, смочите их взбитым белком. На каждый подготовленный кусочек теста положите 1 ч. ложку начинки и тщательно защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8–10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте, посыпав сахаром и полив сладкой сметаной.

Для начинки чернослив без косточек тщательно вымойте, залейте теплой водой и оставьте на 30 минут. Спустя это время воду слейте, залейте чернослив небольшим количеством кипятка и сварите до готовности на слабом огне. Затем протрите через сито и добавьте сахар. Полученное пюре поварите на минимальном огне до загустения и остудите.

Творожная запеканка с курагой, яблоками и мандаринами «Много тройских унций»

500 г творога
1/2 стакана кураги
3–4 кислых яблока
1–2 мандарина
1 белок
1 ст. ложка муки
1/2 ч. ложки соды
растительное масло и манная крупа — по вкусу

Смешайте творог с белком, мукой, содой, очищенными и нарезанными яблоками. Затем добавьте отваренную в течение 5 минут курагу и разобранные на дольки мандарины.

Полученную массу тщательно перемешайте и уложите в смазанную растительным маслом и посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке 25–30 минут при средней температуре.

Творожная запеканка с черносливом, курагой, медом и гречневой крупой «Ломоносовская»

300 г творога
100 г кураги
100 г чернослива
1/2 стакана гречневой крупы
1 яйцо
2 ст. ложки меда
сметана — по вкусу

Залейте гречневую крупу стаканом кипятка и оставьте на 3–4 часа. Курагу и чернослив залейте горячей водой на 5–10 минут, обсушите и нарежьте, не смешивая.

Творог взбейте с медом в блендере или протрите через сито, добавьте яйцо и взбейте. Добавьте в творог гречневую крупу и чернослив. Полученную массу тщательно перемешайте.

Форму смажьте маслом, уложите половину массы и поверх разложите курагу. Затем положите оставшуюся массу. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 180 °C.

Пшенный крупеник с изюмом, творогом, яйцами и молоком «Богатырский»

1 стакан пшена
100 г изюма
300 г творога
300 мл молока
6 яиц
сметана, сахар, молоко, сливочное масло и соль — по вкусу

Пшено промойте несколько раз и сварите на молоке с добавлением сливочного масла и соли. Остывшую кашу смешайте с протертым творогом, добавьте изюм, 5 взбитых яиц и сахар.

Полученную массу тщательно перемешайте и уложите в смазанную маслом форму. Поверхность смажьте оставшимся яйцом, взбитым со сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Рис с курагой, изюмом, шафраном, кусочками теста, алычой, миндалем, гранатовым соком, корицей и гвоздикой «Основательный»

Для рисовой основы:
1,5 стакана длиннозерного риса
1 ст. ложка настоя шафрана
5 ст. ложек топленого масла
соль — по вкусу

Для фруктовой основы:
200 г кураги
1 стакан изюма
1 стакан алычи
100 г ядер миндаля
2 ст. ложки меда
2 ст. ложки сахара
1/2 стакана гранатового сока
1 ч. ложка корицы
1 бутон гвоздики
2 ст. ложки топленого масла

Для теста:
1 стакан муки
1 яйцо
3 ст. ложки воды
соль — по вкусу

Из муки, воды, яйца и соли замесите крутое тесто. Дайте ему расстояться в течение 30 минут и раскатайте тонким пластом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Рис промойте, сварите до готовности и окрасьте настоем шафрана. Курагу, изюм, алычу вместе с очищенным миндалем обжарьте на масле.

Сварите сироп из сахара, меда и гранатового сока. Добавьте корицу, гвоздику, обжаренные фрукты, миндаль и все слегка уварите. Рис подавайте вместе с кусочками теста, в отдельной посуде подайте фрукты.

Дрожжевой пирог с начинкой из чернослива, изюма и сахара «Печерский»

Для теста:
3 стакана муки
1 стакан молока
25 г дрожжей
3 яйца
1/2 стакана сливочного масла
соль — по вкусу

Для начинки:
200 г чернослива
2 ст. ложки изюма
1/2 стакана сахара

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте растертые с сахаром яйца, растопленное сливочное масло, соль, муку, тщательно вымесите и поставьте в теплое место. Подошедшее тесто раскатайте тонким слоем, уложите на противень и дайте еще раз подойти. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Готовую основу для пирога покройте густой, как повидло, массой, состоящей из изюма и смешанного с сахаром и распаренного измельченного чернослива. Выпекайте в духовке 15 минут при средней температуре.

Творожный торт холодного приготовления с изюмом, ванилью, цукатами и орехами «Минимум времени — максимум вкуса»

1 кг сырковой массы
400 г сливочного масла
600 г сахара
4 ст. ложки желатина
2 стакана холодного молока
1–2 пакетика сухой смеси для желе
ванилин, изюм, цукаты и орех и (миндальные, грецкие) — по вкусу

Смешайте миксером сырковую массу, размягченное сливочное масло и сахар. Добавьте ванилин, изюм и цукаты. Полученную массу тщательно перемешайте.

Желатин залейте холодным молоком, дайте набухнуть, доведите до кипения, но не кипятите. Затем охладите до комнатной температуры и смешайте с подготовленной сырковой массой.

Дно и бока глубокой формы для торта выстелите целлофаном и уложите в форму массу, смешанную с желатином. Поместите на ночь в холодильник, затем переверните на блюдо и снимите целлофан. Залейте торт красным или желтым желе, приготовленным из сухой смеси, и посыпьте рублеными орехами.

Пирог с изюмом и грецкими орехами «Матвеевский»

1 стакан муки
1 стакан изюма
1 стакан измельченных грецких орехов
1 стакан сахара 2 яйца
1/2 ч. ложки соды
сливочное масло — для смазывания противня

Разотрите сахар и яйца, положите измельченные грецкие орехи, распаренный и обсушенный изюм, соду и в последнюю очередь муку. Полученное тесто тщательно перемешайте.

Уложите его смазанный растопленным сливочным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовый горячий пирог разрежьте на порционные куски.

Пловы

Сладкий рис с курагой, черносливом, изюмом, орехами, медом и киви «Райский»

2 стакана риса
1 горсть кураги
1 горсть изюма
1 горсть чернослива
5 ядер грецких орехов или 1/2 стакана ядер сладкого арахиса
3 ст. ложки меда
киви — по вкусу

Рис сварите в слегка подсоленной воде до полуготовности. Изюм переберите и вымойте, курагу нарежьте соломкой, чернослив очистите от косточек и нарежьте. Положите сухофрукты в рис и доведите до готовности.

Затем добавьте мед, перемешайте и дайте блюду настояться. Подавайте, разложив на порции, украсив ломтиками киви и посыпав толчеными орехами.

Изюмный плов с мадерой и топленым маслом «О-о-о!»

2 стакана риса
1 стакан изюма
2 ст. ложки мадеры
1/2 стакана топленого масла
сливочное масло — по вкусу

Рис промойте и залейте кипятком на 10–15 минут. Затем откиньте на сито, залейте кипящей водой и сварите до готовности. Готовый рис откиньте на сито.

В кастрюле растопите масло, оставив немного для обжарки изюма, уложите в нее рис и, плотно накрыв крышкой, поместите кастрюлю на минимальный огонь на 25–30 минут. На слабом огне обжарьте на масле перебранный, промытый и набухший в воде изюм. В конце обжарки влейте мадеру, быстро перемешайте и снимите изюм с огня.

Подавайте в порционных тарелках, положив в каждую из них кусочек сливочного масла, поверх разложив рис и затем

обжаренный изюм с мадерой.

Фруктовый плов с черносливом, курагой, изюмом, миндалем, сушеной вишней или цукатами из апельсинных корочек, финиками и медом «Конец света!»

1 стакан круглозерного риса (например, арборио)
100 г кураги
100 г чернослива без косточек
100 г изюма
5–6 сушеных фиников
100 г молотого миндаля
2 ст. ложки меда
сушеная вишня или цукаты из апельсинных корочек — по желанию
соль — по вкусу

Рис промойте, залейте 2 стаканами холодной воды, посолите и сварите до полуготовности. Курагу, чернослив и изюм переберите, вымойте в холодной воде и обсушите, промокнув полотенцем.

Курагу и чернослив нарежьте соломкой и вместе с изюмом положите в кастрюлю с рисом, добавив половину нормы молотого миндаля. Поставьте кастрюлю на рассекатель пламени, доведите плов до готовности на слабом огне и смешайте с медом.

Кастрюлю плотно закройте, положив на крышку сложенное кухонное полотенце, и дайте плову постоять 10 минут. Подавайте, разложив по тарелкам и посыпав оставшимся молотым миндалем и по желанию сушеной вишней или цукатами из апельсинных корочек.

Фруктовый плов с курагой, белым изюмом, инжиром, финиками, миндалем и барбарисом «Хамза»

2 стакана длиннозерного риса
100 г кураги
100 г белого изюма
50–60 г сушеного инжира
100 г фиников
50–60 г миндаля
2 ст. ложки барбариса

1/2 стакана хлопкового или кукурузного масла
соль — по вкусу

Рис переберите, промойте в холодной воде и обсушите. Сухофрукты вымойте в теплой воде, из фиников извлеките косточки. Все сухофрукты обсушите полотенцем и мелко нарубите. Миндаль также мелко нарубите.

Рис уложите в большую глубокую сковороду, поместите ее на слабый огонь, влейте масло и обжарьте рис, непрерывно помешивая, до появления золотистого оттенка. Затем добавьте мелко нарезанные сухофрукты, миндаль, барбарис, перемешайте и немного посолите.

Залейте все кипятком так, чтобы уровень воды был выше уровня риса на 3–4 см. Накройте сковороду плотно прилегающей крышкой и держите рис на слабом огне до полной готовности. Подавайте немедленно.

Сладкий плов с черносливом, курагой, изюмом, медом и сливочным маслом «Мубарек»

2 стакана риса
1/2 стакана чернослива без косточек
1/2 стакана кураги
1/2 стакана изюма
6 ст. ложек меда (сладкого фруктового соуса или сиропа)
4–5 стаканов воды
6 ст. ложек сливочного масла
соль — по вкусу

Рис переберите, тщательно промойте, опустите в кипящую, слегка подсоленную воду и поварите на слабом огне в течение 7–10 минут. Сухофрукты промойте, замочите, обсушите и слегка обжарьте на сливочном масле.

Обжаренные сухофрукты смешайте с вареным рисом, залейте горячим растопленным маслом и доведите до готовности в духовке. Подавайте, полив медом, или сладким фруктовым соусом, или сиропом.

Сладкий плов с черносливом, курагой, изюмом, медом, финиками или инжиром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Гиждуван»

2 стакана риса
1/2 стакана чернослива
1/2 стакана кураги
1/2 стакана изюма
6–7 сушеных фиников или плодов инжира
1 ст. ложка рубленых ядер грецких орехов
2 ст. ложки меда
1 ст. ложка сахарной пудры
1 ч. ложка соли

Чернослив, предварительно замоченный в теплой воде, освободите от кос точек и нарежьте полосками. Курагу тщательно промойте в холодной воде и мелко нарубите. Изюм обдайте крутым кипятком. У фиников удалите косточки, мякоть нарежьте полосками.

Рис сварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на сито и промойте холодной водой. Положите рис в кастрюлю, смешайте с сухофруктами, рубленными грецкими орехами, добавьте мед и перемешайте. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Медовый плов с изюмом и топленым маслом «Гурийский»

2 стакана риса
1 стакан изюма
1 стакан меда
1/2 стакана топленого масла

Рис переберите, промойте, всыпьте в кипящую подсоленную воду и поварите до полуготовности. Затем откиньте на сито и полейте теплой водой.

В казане перекалите масло, уложите четвертую часть нормы риса, немного перемешайте и всыпьте оставшийся рис. Полейте маслом, казан накройте крышкой и подержите 45 минут на слабом огне. Подавайте, уложив на блюдо горкой и полив сладкой подливкой.

Для подливки изюм тщательно промойте. Смешайте мед с таким же количеством воды, добавьте изюм и прокипятите все в течение 10 минут.

Пряный плов с курагой, изюмом, черносливом, топленым маслом, гвоздикой, корицей и сахаром «Очарование Востока»

2 стакана риса
1/2 стакана чернослива
1/2 стакана кураги
1/2 стакана изюма
1/2 стакана топленого масла
гвоздика, корица и сахар — по вкусу

Рис слегка промойте и замочите в теплой подсоленной воде на 30 минут — 2 часа. Затем воду слейте, рис тщательно промойте. Вскипятите 3–4 л воды, посолите ее и положите рис в бурно кипящую воду. Поварите его 8–12 минут, помешивая и не давая надолго опускаться на дно кастрюли. Готовый рис откиньте на сито и ополосните холодной водой.

Сухофрукты промойте в горячей воде и обсушите. Затем положите на сковороду с разогретым маслом, добавьте сахар, гвоздику и слегка обжарьте.

Подготовленные сухофрукты положите в рис и все тщательно перемешайте. Подавайте, уложив на блюдо, полив маслом и посыпав корицей.

Плов с курагой, черносливом, изюмом, морковью, луком, растительным маслом и специями «Токтогул»

3 стакана риса
150–200 г изюма
150 г кураги
100 г чернослива
1–2 луковицы
1–2 шт. моркови
растительное масло, специи для плова и соль — по вкусу

Лук нарежьте полукольцами, морковь — тонкой соломкой. Сухофрукты тщательно промойте в теплой воде и обсушите. Рис переберите и тщательно промойте в холодной воде.

На большом количестве сильно разогретого растительного масла обжарьте лук и морковь. Затем добавьте сухофрукты, соль и специи, положите рис и залейте все кипятком на 1–1,5 см выше уровня риса.

Посуду накройте крышкой и поварите содержимое около 30 минут на слабом огне. Спустя это время выключите огонь, перемешайте плов, накройте крышкой и оставьте на плите еще на 10 минут.

Плов с курагой, изюмом, черносливом, медом и грецкими орехами «Самаркандский»

2 стакана риса
100 г кураги
100 г изюма
100 г чернослива
2 ст. ложки меда
5 ядер грецких орехов
200 мл воды
соль — по вкусу

В слегка подсоленной воде сварите рис до полуготовности, положите в него тщательно помытый и перебранный изюм, нарезанную соломкой курагу, нарезанный чернослив и обжаренные на сухой сковороде толченые орехи. Доведите все до готовности, добавьте мед, перемешайте и дайте настояться.

Яблочно-айвовый плов с изюмом, курагой, албухарой, миндалем, коньяком и топленым маслом «Арарат. Торжество торжеств»

1 кг 700 г риса
1 стакан изюма
100 г кураги
100 г албухары (вяленая слегка незрелая алыча)
1 кг печеных яблок
1 кг печеной айвы
2 яблока
100 г ядер миндаля
1 стакан топленого масла
коньяк, перец и соль — по вкусу

Рис переберите, промойте и залейте подсоленной водой на 30–40 минут. Набухший рис всыпьте в подсоленную кипящую воду и поварите до тех пор, пока крупинки риса снаружи не станут мягкими, а внутри сохранят упругость. Подготовленный рис откиньте на сито, обдайте горячей водой и дайте ей стечь.

В кастрюле растопите масло, оставив немного для обжарки, всыпьте часть риса, перемешайте, всыпьте остальной рис и все тщательно перемешайте. Потушите в течение 40–45 минут на слабом огне под крышкой.

Готовый рис уложите горкой на блюдо, вокруг разложите печеные яблоки и айву, обжаренные в оставшемся масле изюм, албухару, курагу и подсушенные ядра миндаля. На противоположных концах блюда поместите 2 свежих яблока с вырезанными сердцевинами. В полученные углубления влейте коньяк и подожгите его. Подавайте, погасив свет.

Морковно-изюмный плов с зернами граната, луком и растительным маслом «Чимбай»

1 кг риса
150 г изюма
400 г моркови
2–3 луковицы
1 стакан растительного масла
зерна граната и соль — по вкусу

Рис переберите и замочите в холодной воде. Разогрейте в казане масло, положите нарезанные морковь, лук и обжарьте все в течение 10–15 минут.

Влейте в казан 3–4 стакана кипящей воды, добавьте тщательно промытый изюм и дайте покипеть 5–7 минут. Затем положите рис и влейте столько воды, чтобы она на 1 см покрыла рис.

Когда рис впитает всю воду, плотно накройте казан крышкой и поварите содержимое еще 25 минут на слабом огне. Готовый плов перемешайте и уложите на блюдо горкой. Подавайте, посыпав зернами граната.

Карри-плов с черносливом, курагой, морковью, луком и петрушкой «Переливчатый»

2 стакана круглозерного риса
1 горсть кураги
1 горсть чернослива
2–3 шт. моркови
1–2 луковицы
2 ст. ложки карри
зелень петрушки, растительное масло и соль — по вкусу

Морковь натрите на крупной терке, лук и петрушку мелко

нашинкуйте. Морковь и лук обжарьте по отдельности до золотистого цвета. В глубокую сковородку уложите сначала лук, затем морковь и поверх нее петрушку.

Посыпьте все карри и уложите промытый рис. Залейте все кипящей водой так, чтобы рис был покрыт ею на 2 см. Когда вода начнет испаряться, разложите, утопив в рисе, курагу и чернослив. Доведите до готовности на слабом огне под крышкой. Подавайте, тщательно перемешав.

Сладкий плов с черносливом, курагой, изюмом, медом, топленым маслом и миндалем «Сумсар»

1 стакан риса
3 ст. ложки кураги
3 ст. ложки изюма
3 ст. ложки чернослива
2 ст. ложки ядер миндаля
2 ст. ложки меда
4 ст. ложки топленого масла
соль — по вкусу

Тщательно промытый рис сварите в подсоленной воде, откиньте на сито и дайте воде стечь. Ядра миндаля ошпарьте, очистите от пленок и мелко нарежьте. Сухофрукты переберите и промойте.

Мед разбавьте горячей водой в соотношении 1:1. Сухофрукты и миндаль обжарьте на масле и залейте разведенным медом. Дайте закипеть и смешайте с готовым рисом.

Плов с курагой, морковью, луком, зирой, барбарисом и красным перцем «Наримановский»

2 стакана риса
1 стакан кураги
3 шт. моркови
2 луковицы
1/2 стакана растительного масла
барбарис, зира, красный острый перец и соль — по вкусу

Лук нарежьте полукольцами, морковь — соломкой. Раскалите масло и обжарьте лук и морковь. Курагу промойте, обсушите и

нарежьте соломкой. Затем добавьте к овощам и обжарьте все в течение 5–7 минут. Перемешайте 1–2 раза и всыпьте промытый рис.

Доведите смесь до кипения и поварите до набухания зерен риса на слабом огне. Затем плотно накройте кастрюлю крышкой и выдержите 30–35 минут. Подавайте, перемешав и уложив на блюдо.

Плов с изюмом кишмиш, красной морковью, луком, хлопковым маслом и курдючным салом «Бухарский»

1 кг риса
1 стакан изюма кишмиш
600 г красной моркови
2 луковицы
250–300 г жиров (хлопкового масла и курдючного сала)
соль — по вкусу

Разогрейте, по необходимости прокалите в казане жир из курдючного сала или хлопковое масло. Затем, уменьшив огонь и дав немного остыть, добавьте остальной жир.

В подготовленную смесь жиров положите нарезанный кольцами лук. Как только лук слегка покраснеет, быстро извлеките его из жира.

Дайте смеси из жиров снова разогреться, положите морковь, нарезанную короткой соломкой, обжарьте до изменения цвета и влейте в казан горячую воду. Доведите все до кипения и поварите на слабом огне.

Добавьте кишмиш и поварите до тех пор, пока кишмиш не разбухнет. Затем посолите, увеличьте огонь и, когда все бурно закипит, положите рис. Долейте немного кипятка так, чтобы рис был покрыт водой. Если рис еще не готов, а воды осталось мало, добавьте кипятка. К концу варки риса в казане не должно остаться воды.

Когда рис будет почти готов, уменьшите огонь до минимума, накройте казан крышкой и пропарьте содержимое в течение 25–30 минут. Подавайте с салатом из редиса.